







FONDAZIONE  
LUIGI EINAUDI  
TORINO

R 8.5.41





DELLA COLTIVAZIONE  
E DELL' USO  
DELLE PATATE  
E D' ALTRE  
PIANTE COMMESTIBILI

*O fortunatos nimium, sua si bona norint,  
Agricolae! quibus ipsa, procul discordibus armis.  
Fundit humo facilem victum justissima tellus.*

*Et dubitant homines serere, atque impendere curam?*

Virgil. Georg. Lib. II.



per  
Antonio  
Zanon

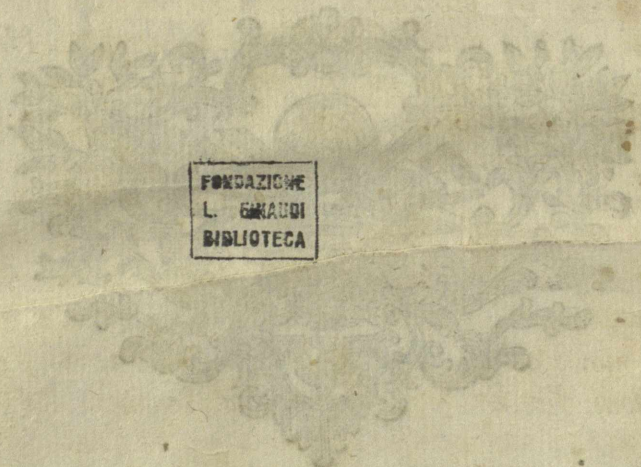
IN VENEZIA,  
MDCCCLXVII.

APPRESSO M.ODESTO FENZO,  
CON LICENZA DE' SUPERIORI.



DELLA COLTIVAZIONE  
DELL'USO  
DELLE PATATE  
E D'ALTRE  
PIANTE COMMESTIBILI

Il presente volume, per il quale  
l'autore ha ricevuto il premio  
di 1000 lire, è stato  
presentato al Reale Istituto  
di Agricoltura di Torino  
il 15 febbrajo 1842.



FONDAZIONE  
L. GIARDINI  
BIBLIOTECA

IN VENEZIA  
MDCCCLXVII  
presso la Libreria di S. Marco  
presso la Libreria di S. Marco



AGL' ILLUSTRISSIMI SIGNORI  
SOZJ D' AGRICOLTURA PRATICA

DEL CORPO DELLA PUBBLICA ACCADEMIA D' UDINE

ANTONIO ZANON.



Ud dirsi senza esagerazione, che gli studi economici occupano oggidì gli animi più nobili, e più generosi di tutta l'Europa. Un felice entusiasmo ha unito in ciò ed Ecclesiastici, e Secolari, e Prelati, e Principi, e Militanti, e Giureconsulti, e Medici: e le persone più illuminate d'ogni classe fanno ora i maggiori sforzi per proscrivere dal Mondo, l'ozio, e la miseria, e tutti i mali fisici, e morali che sono di quello, e di questa le funeste conseguenze. Molti si sono perciò applicati alla speculativa, e molti alla pratica; ed è questa la parte, che con ottimo consiglio ha scelta la nostra Società. Le cose di prima, e seconda necessità sono i nostri Studj; la moltiplicazione de' foraggi diede argomento al primo problema; e fu meritamente con approvazione universale coronato il Saggio steso in questo proposito dal Signor Giambattista Bevilacqua, i cui suggerimenti sono altrettanto facili, quanto utili ad eseguirsi.

La scarshezza de' grani che da qualche anno prova-



no alcune parti dell' Europa , e principalmente l' Italia ,  
mal sicura anco nella sua quasi universale abbondanza ,  
ha fatto sì , che chiusi i porti della Francia , e dell'  
Inghilterra , da' quali essa attendeva soccorso di grani ,  
ha riposto le sue speranze in quelli del Settentrione ; ed  
avendo rivolte le loro applicazioni molti Italiani , ed Oltra-  
montani a ricercare alcuni succedanei de' grani per valersi  
ne' casi più calamitosi , tra quanti ne sono stati esami-  
nati sembra che nessuno sia più proprio delle Patate ,  
utili non solo ne' tempi di scarsezza di grani , ma an-  
cora nella maggiore abbondanza ; cibo grato agli Uo-  
mini , ed ottimo foraggio per il bestame ; di facile  
coltivazione in ogni sorta di terra , e in ogni clima  
d' abbondante fruttificazione ; salubri , nutritive , e di  
lunga conservazione : da Voi medesimi già sperimenta-  
te , e ritrovate buone anco a farne pane . Io ho rac-  
colto quello ch' è stato scritto da alcuni celebri , ed ac-  
creditati Scrittori antichi e moderni sopra la loro col-  
tivazione , ed il loro uso ; e lo rassegno al vostro esa-  
me , acciocchè ritrovandole utili abbiate motivo d' im-  
piegare il vostro zelo a beneficio universale , promoven-  
done la coltura . Non sarà inoltre opera perduta ,  
se prenderete in esame le altre piante commestibili di  
cui ho incidentemente scritto . In somma abbiate in gra-  
do il mio buon animo , e la buona mia disposizione per  
secondare le massime da Voi prese , e fate di queste  
mie osservazioni che v' offerisco , quell' uso che più vi  
sembra opportuno , giacchè con esse vi dedico ancora  
l' inalterabile mia servitù .





DELLA COLTIVAZIONE  
E D USO  
DELLE PATATE.

**M**olti sono gli utili prodotti che furono a noi recati dall'America, e questi o di prima necessità, come quella specie di faggina, che noi diciam *Sorgoturco*, o di vantaggio alla Medicina, come la Chinachina, la Salsaperiglia, ed altre somiglianti droghe salubri; o atti a promuovere le Arti, come la Cocciniglia, e molti legni per la tintura; o universalmente necessarij all'estensione del Commercio, che riconosce l'Europa dall'oro, e dall'argento, onde fu arricchita: per nulla dire di alcuni altri che servono di delizia, come lo Zucchero, il Cacao, la Vaniglia, che sono gl'ingredienti principali per la Cioccolata. Tra gli accennati utilissimi prodotti merita d'essere con distinzione annoverato uno, divenuto già nostro, purchè il vogliamo, che può in alcuni casi mirabilmente supplire alla mancanza d'alimento agli Uomini, ed agli Animali; e quantunque ne facciano uso molte Nazioni Europee con moltissimi.



tissimo loro vantaggio, tra noi ancora è quasi universalmente ignoto.

Parlo delle *Patate*, che sono una pianta annua, il cui frutto è la radice, ed è del genere delle tuberose ( *a* ), di quella specie, che da' Botanici *Solanum tuberosum esculentum* viene appellata ( *b* ).

Di questa radice è fatto l' unico pane, di cui si alimentarono sempre i Popoli del Perù. Fu questo Regno conquistato dagli Spagnuoli l'anno 1525.; e l'anno 1545. Villereole Spagnuolo, e Guanca Indiano furono i primi a far lavorare le ricchissime miniere del Potosì, ( *c* ) Montagna dell' America Meridionale nel Perù. Questa scoperta attrasse una numerosa Popolazione, oltre quella moltitudine d'infelici, condannati al lavoro delle miniere. Tutta questa gente si nutrì di pane fatto delle suddette radici, che *Papas*, o *Papatas* dagli stessi Spagnuoli, che furono i primi a portarle in Europa, furono appellate; e perchè piacque a' Francesi di chiamarle Pomo di Terra, *Pome de Terre*, pretende il chiarissimo Sig. Duhamel, che impropriamente si chiamino Patate. ( *d* )

Il primo ch'abbia dato all'Italia notizia di esse fu Girolamo Cardano, ( *e* ) che nacque in Pavia li 24. Settembre 1501. e che però al tempo della scoperta delle miniere del Potosì contava 44. anni di vita, ed è l'età della maturità, in cui egli scriveva le sue opere. Dic' egli pertanto che nel Perù v'è una radice del genere tuberoso, chiamata *Papas*, di cui fanno uso que' popoli in vece di pane ( *f* ), la quale si genera nella terra; che  
gne.

( *a* ) Chiamansi tuberose quelle piante, che sono rotonde, ed hanno una sostanza carnosu uniforme, come il tartufo, ed altre.

( *b* ) Tournefort, Linneo Baubin, VVeinmanno Geoffroi, Dubamel &c.

( *c* ) Martiniere Diction. Geogr. T. VIII. pag. 396.

( *d* ) Elements d' Agriculture Tome II. pag. 163.

( *e* ) Hieronymi Cardani De rerum varietate Lib. I. cap. III.

( *f* ) In Colla autem Regione Perù *Papas* est tuberis genus quo pro pane utuntur.



questo dimostra la sapienza della natura , che all'universale ha provveduto; che si secca, e chiamasi *ciuno* , che molti eranfi arricchiti con questa sola merce, che conducevano nella Provincia del Potosì ; ch' aveva la forma della Castagna , ma di gusto più soave; e che si mangiava cotta, o ridotta in farina (a).

(b). Il P. Giuseppe Acoſta dottissimo Gesuita Spagnuolo, nato circa l'anno 1540., Missionario nell' America pel corso d'anni 17., asserisce , che ne' Monti alti del Perù , l'aria è così fredda , che non permette , che vi si generi nè Frumento , nè *Maiz* , ( ch' è il nostro *Sorgoturco* ) ; che in luogo di questi grani , que' popoli usano una sorta di radice , che si chiama *Papa*, la quale affomiglia a' tartufi. Raccolgono gli abitanti queste radici, lascianle seccare bene al Sole, e macinandole, fanno quello, che chiamano *Chugno* , che così si conserva molti giorni, e se ne servono per pane, del quale si fanno grandissimi contratti in quel Regno per le Miniere del Potosì. Le mangiano inoltre così fresche , come alleſſe, ed arroſtite; e ne hanno d'una sorta più dilettevole, che si generano in luoghi caldi ; ne fanno Minestra, ed Intingoli , che chiamano *Locro*; in somma, dice il P. Acoſta, queste radici sono il pane di tutta quella terra ; e quando è abbondante la raccolta stanno allegri, perchè molti anni s' annebbiano , e si gelano nella medesima terra ; tanto è il freddo , e l' intemperie di quella regione.

(c) L'anno 1667. ne fu mandata a donare una Cassa al Gran Duca di Toscana. Il Redi, da cui il G. Duca faceva esaminare tutte le cose più rare, che gli venivano da tutte le parti della terra non n' aveva mai veduto.

(a) *Forma est castanea; sed suavior gustu, editurque cocta vel, ut dicitur, in farinam redacta.*

(b) *Istoria Naturale, e Morale dell' Indie a c. 76.*

(c) *Opere di Francesco Redi T. V. p. 43.*



dute, e le giudicò per *Patatas*. Ne fece cucinare allese, e poi tagliate in fette, infarinate, e fritte nel butirro, come usano i Francesi, e gli Spagnuoli, e dice, che riuscirono affai buone. Si vede nelle sue lettere quanto erudito, dirò così, nelle più esquisite delicatezze era il palato del Redi, che viveva in una Corte, ove regnava al più alto grado ogni sorta di buon gusto. Ne fece il Redi piantare in alcuni de' Giardini del Gran Duca: per la qual cosa io supponendo, che nella Toscana la coltivazione delle Patate fosse stata ridotta alla sua perfezione, mentre andava raccogliendo queste notizie, scrissi al P. Ab. Montelatici Istitutore della celebre Accademia de' *Georgofili* di Firenze, pregandolo di qualche Istruzione, ed ecco ciò che mi scrive in una sua gentilissima Lettera de' 10. Novembre 1766.

„ *Il Solanum tuberosum esculentum* di C. B. m'è noto,  
 „ ed io in questo corrente anno l' ho coltivato, e mi  
 „ è riuscito averne un numero sufficiente per ricoltivarlo  
 „ un altro anno. Non mi era però noto colle circostanze  
 „ accennatemi che fino nel 1657. ne fosse spedita una  
 „ Cassa al Serenissimo Gran Duca di Toscana, sapeva però  
 „ per mezzo del Prodromo del Celebre Sig. Dott. Targi-  
 „ giorni Tozzetti, che furono fatte venire di fuori dal  
 „ Gran Duca Ferdinando Secondo ( morto l' anno 1670. )  
 „ le Batate, e ghiande delle quercie *Latifolia* edule, e  
 „ poste nel Giardino de' semplici, ed in quello de' Boboli:  
 „ ma bisogna dire che non ne sia stata a lunghissimo tem-  
 „ po procacciata la moltiplicazione, perchè di presente se  
 „ ne discorre molto in Toscana, se ne cercano con pre-  
 „ mura da molti nostri Cittadini per moltiplicarle: se ne  
 „ mandano da Vallombrosa ( *a* ) delle belle a questa  
 „ Altezza Reale, ed in somma si fanno risuscitare co-  
 „ me cosa già morta.

E' uscì—

---

( *a* ) Famosa Badia di Monaci Benedettini in Toscana fondata da S. Gio: Gualberto.



E' uscita dalle Stampe di Firenze sotto li 10. Ottobre dell' Anno corrente un Istruzione circa i modi d'accre-  
 scer il pane col mischiamento di alcune sostanze vegetabili,  
 per premunire quegli Stati d'Italia , che già principiano  
 a penuriare di grani, e temono la carestia. Sono resta-  
 to molto sorpreso, che in un Paese così colto, ed indu-  
 strioso, com' è la Toscana , e per quant' ho inteso an-  
 co scarso di foraggi sia stata negletta; ma coltivata so-  
 lo da alcuni per curiosità , in modo però da non poter-  
 ne far capitale per i poveri nelle presenti angustie, come  
 se ne duole l'Autore.

( a ) „ Le radici ( dic' egli ) di diverse piante pos-  
 „ sono dare un alimento sano , e sostanzioso all' uomo ,  
 „ sì crude che cotte in varie maniere, e possono anche  
 „ adoprarli per moltiplicare il pane , purchè si ab-  
 „ bia l'avvertenza di mescolarle con farine , che ab-  
 „ biano già preso il lievito in buona quantità , giacchè  
 „ esse radici non sono da per loro sole capaci di pren-  
 „ derlo . E' una gran vergogna per l'Italia, che lascia-  
 „ tasi ammaliare non si fa come, dal piacere delle mo-  
 „ de d'ogni genere, non si prenda altra cura , che di  
 „ applaudire, e adottare qualunque stravagante e ridicolo-  
 „ la moda , benchè rovinosa , che sappiano inventare  
 „ certe scaltre Nazioni, e non abbia poi tanta prudenza  
 „ d'adottare alcuni usi savissimi, e lucrosi , di Popoli ,  
 „ che fanno ben pensare al loro utile . La coltivazione  
 „ delle Batate, o sù Pomi di Terra , che da non mol-  
 „ ti lustri in qua ha fatto la felicità , e l'opulenza di  
 „ molte Provincie , meriterebbe di essere praticata con  
 „ maggior ragione in Italia, dove l'irregolarità grande  
 „ delle Stagioni , e la stranezza de' Temporalì, massime  
 „ sulla Fioritura, e Granagione, ci rovinano le campagne,  
 B „ e de-



„ e defraudano tanto spesso le nostre speranze. Le Batate,  
 „ o Pomi di Terra, ed altre simili radici, propagando  
 „ la loro specie co' Germi Tuberosi sotto terra, hanno  
 „ poco da temere se le Meteore danneggiano i loro  
 „ steli, e la loro fruttificazione sopra a terra, e perciò  
 „ farebbero in Italia un facile, prezioso, e sicuro suf-  
 „ fidio, per supplire alla mancanza delle Granella, e de'  
 „ Frutti, che tanto spesso per una causa, o per un'al-  
 „ tra ci mancano. Al presente in Italia sono tante po-  
 „ che le Batate coltivate d'alcuni curiosi, che non se-  
 „ ne può far capitale per i poveri; laonde è superfluo  
 „ l'insegnar loro la maniera di servirsene per panizzare.  
 „ Se adunque uno avesse Rape, Ramolacci, Pastinache,  
 „ Raperonzoli, Scorzonere, Barbe Bietole, e simili,  
 „ d'avanzo per mangiarle cotte, e condizionate in varie  
 „ maniere, potrebbe tagliarle in pezzuoli, o tritarle col-  
 „ le Falci colle quali si sega lo Strame per i Manzi,  
 „ indi seccarle in Forno, o al Tramontano, e nell'In-  
 „ verno pestarle fine, o macinarle, per unirle a Farine  
 „ che co' loro sapori leghino bene con quelli della pol-  
 „ vere di esse radici: anche fresche, lessate, bene spol-  
 „ pite, e fatte passare per straccio, o panno rado, posso-  
 „ no impiegarsi per impastare il Pane.

(a) I Francesi le chiamano, come accennai, Pomi di  
 terra, ma vengono pure chiamate Batate, Tartufi  
 bianchi, Tartufi rossi. Anche il Furettiere le chiama  
 Pomi di terra, o Patate. *Potatas* le chiamano gl'In-  
 glesi, e gl'Irlandesi, che ne fanno un grandissimo uso.  
 Nella Virginia si conoscono sotto il nome di *Openanch*,  
 ed a Quito Provincia del Perù, donde sono state porta-  
 te in Ispagna, e quindi sparse per l'Europa, sotto  
 quello di *Papas*. I Polacchi le nominano *Jabika Ziem-*  
*ma*,

---

(a) *Encyclopedie, ou Dictionnaire Raisonné*. T. III. Pag. 4.



me , e gli Allemani *Erdappel*. Si coltivano per tutta la Francia, ma principalmente in Lorena , Alſazia , nel Lionefe Vivareſe , e Delſinato.

Il Popolo di que' Paefi , e ſoprattutto gli Agricoltori ſi ſervono pel nutrimento loro il più ordinario delle Patate , una buona parte dell' Anno : le fanno cucinare nell' acqua , nel forno , ſotto la cenere , preparano molti manicaretti groſſolani , e campeſtri : le perſone un poco comode le condiſcono col butirro , le mangiano con la carne , ne fanno delle fritelle.

Il Conte M. Mnifzech ha preſentata alla Società Economica di Berna una diſuſa Memoria ſopra le Patate , ed il loro uſo . Io non farò che tradur le coſe più eſſenziali , ma non voglio ommettere una parola del ſuo eſordio .

(a) „ Da Voi, o Signori (dic' egli) ho io imparato  
 „ a conoſcere il merito delle cognizioni , che contri-  
 „ buiſcono più direttamente al bene della Patria , ed a  
 „ quello dell'umanità . In cotefte voſtre aſſemblee alle  
 „ quali la voſtra benignità m'ha ammeſſo , io ho pre-  
 „ ſo il guſto per ciò ch'è veramente buono , perch'egli  
 „ è generalmente utile . Io vi devo un tributo di rico-  
 „ noſcenza ; aggradite, Signori , vi prego , queſto ſag-  
 „ gio con la ſteſſa bontà che voi m'avete teſtimoniata ,  
 „ illuminandomi nelle voſtre conferenze , e col mezzo  
 „ delle voſtre ſcritture.

„ S'ingannerebbe chi cercasse in queſta Memoria coſe  
 „ intieramente ignorate: il ſoggetto ch'io tratto e co-  
 „ mune, ma intereſſante ; i principj ch'io indico lo ſo-  
 „ no altresì ; ma eſſi ſono d' ordinario negletti ; e  
 „ ſe le manipolazioni ch'io propongo ſono eſegui-  
 „ te in diverſi luoghi , non ſono però egualmen-  
 „ te



„ te eseguite dappertutto . Il mio fine è d'assicura-  
 „ rarmi col mezzo del vostro giudizio fino a qual pun-  
 „ to abbia saputo profittare de' vostri lumi , o almeno  
 „ di mostrarvi il desiderio ch'io avrei d'imitarvi ne'  
 „ vostri lodevoli disegni . Ho veduto , esaminato , e  
 „ paragonato ciò che si pratica di migliore in diverse  
 „ contrade sopra le Patate , sopra la loro coltura , ed  
 „ i loro usi ; ed ho creduto , che riunendo i migliori  
 „ metodi per profittare d'una pianta sì utile io ren-  
 „ derei qualche servizio al Pubblico .

Egli distingue dalle Patate li *Topinamboux* , o peri di terra . L'una , e l'altra sono piante tuberose , ma esse sono differenti rispetto al loro gambo , a' loro fiori , alle loro foglie , ed alla loro figura . Il gambo de' peri di terra è grosso , legnoso , dritto , ed alto da sei fino a dieci piedi , e quello delle Patate è molle , e flessibile ; s'alza due o tre piedi nel suo vigore , e sta colcato in terra nell'autunno . Li *Topinamboux* portano de' fiori gialli radiati come il Girasole , quelli delle Patate sono bianchi , o *gris de lin* ( a ) secondo la specie , ma tutti sono a guisa di campanella . Le sementi che succedono a' fiori di queste due piante non sono impiegate per propagarle ; egli è più comodo di piantare i tubercoli .

Le foglie de' *Topinamboux* sortono dal gambo : esse sono lunghe , larghe , appuntate , tagliate profondamente ; quelle delle Patate sono carnose , floscie , d'un verde biancastro .

Finalmente i tubercoli del *Topinambou* sono ineguali , nodosi , rosseggianti al di fuori , bianchissimi al di dentro , fragili , d'un gusto dolce , ed aggradevole ,  
che

---

( a ) Colore di rosso chiaro che inclina al Cremesino : il Richelet lo chiama *Albo-Rubrum* .



che s'approssima, quando sono cotti, a quello del carciofo, onde alcune persone l'appellano carciofo d'India. Giovanni Bauhin parlando di questa pianta la nomina *Helianthemum Indicum tuberosum*, ed il Tournefort la mette tra quelle della specie che chiamasi *corona solis*, con queste parole: *corona solis parvo flore, tuberosa radice*. Il Semery le dà tutti e due questi nomi. I tubercoli delle Patate hanno una Pelle sottile, liscia, dolce; sono farinosi, ed il loro gusto s'approssima a quello della Castagna.

Le Patate sono utilissime per gli uomini, per gli animali, e per le terre. Questo alimento ha il vantaggio, che può essere mangiato in moltissime maniere. Gli Olandesi le fanno bollire con un poco di sale, e per l'ordinario le mangiano col butirro fresco, o col butirro sciolto solo, o meschiato con la Mostarda (a). Talvolta dopo di averle fatte bollire le tagliano in fette, e le fanno friggere con delle cipolle. Gl'Irlandesi, che ne fanno un grande uso, siccome i Polacchi in certe contrade del loro Paese, le fanno cucinare con carne di Bue, o di Montone, o con lardo: essi le mangiano altresì, o sciolte nel latte, o arrostiti sopra le bragie, e le mangiano col butirro fresco; alcuni le mettono in luogo di pane nel latte freddo; le preparano ancora col vino, come il pesce, le mangiano condite come l'insalata, e ne fanno delle affai buone torte. Nelle Osservazioni Economiche di Hemmethal (b) così scrivono „ Le Patate, o Pomi „ di

(a) Non è questa già la Mostarda Veneziana, composta di mele, di cedri di Barbaria, ed altre frutta, e di senape, ma è la senape sola posta in infusione nell'aceto.

(b) Hemmethal è un picciolo Bailaggio degli Svizzeri nel Cantone di Schaffouse. *Memoires & Observations de la Societé Oeconomique de Berne Anné 1762. Seconde Partie, Pag. 192.*



„ di terra sono diventati un nutrimento così comune in  
 „ questo paese , che gli abitanti non comprendono pun-  
 „ to, come i loro antenati abbiano potuto vivere senza  
 „ questo prodotto.“ Può darfi che abbiano un giorno a  
 dire lo stesso i nostri Friulani.

Gli Abitanti d'*Hemmelthal* premono le Patate in un Vaso cilindrico , che ha il fondo di ferro coperto di stagno , cioè di lattà , tutto perforato ; passano la pasta delle Patate per que' fori , e prende la figura delle nostre paste dette *Bigoli* , e da' Napoletani *Maccheroni* ; seccano queste paste , e le conservano anni intieri , le cucinano col latte , e ne fanno una vivanda , che stimano quanto il riso , e l'avena pillata .

Mr. Mnifzech ci da precisamente due metodi per fare il pane di Patate . Il primo consiste nel ridurle primieramente in farina . Si tagliano adunque in piccioli pezzi , i quali si seccano nel forno riscaldato moderatamente ; indi si fanno macinare . Di questa farina meschiata con una quarta parte di farina d'ogni sorta di grano , si fa pasta , come suol farsi di qualunque altra farina , e serve a fare un buon pane : il quale riuscirà migliore se prima di tagliare le Patate si leverà ad esse la pelle ; diventerà poi tanto più perfetto quanto maggiore quantità di grano con esso s'unisca .

Il secondo metodo è questo . Si prendono due eguali porzioni di farina di grano , e di Patate cotte , pelate , schiacciate , e tritate : s'impasta tutto insieme con l'acqua , e manipolazione necessaria , e se ne fa un ottimo pane .

Si fa ancora con le Patate un'altra specie di farina più eccellente in questa maniera . Si lavano diligentemente , e molte volte le Patate finchè restano perfettamente monde ; si tagliano in fette , e si mettono sotto la mola , dopo averle nuovamente bene purgate ; quando sono ridotte in poltiglia ; si getta questa in un tinno pieno la metà d' acqua fresca , e si mescola fortemente .



mente . Questa agitazione stacca la farina , che a cagion del suo peso va nel fondo: si lascia perciò tutto in riposo , poi si fa passare per un vaglio di vinchi , in cui restano i gusci , e le parti più grosse che galeggiano : si comprimono con le mani questi rifiuti , e sgocciolati che sono si mettono da parte per servirsene, come appresso diremo . Si prende poi un vaglio di crini , che si ripone sopra il tino , come s' è fatto dell' altro di vinchi , e quando il tutto sarà ben riposato si fa passare in un vaso per uno spinello ( che dev' esser conficcato per lo meno un pollice al disopra del fondo ), tutta la materia liquida del tino , la quale rigettasi nel tino medesimo a traverso di questo nuovo vaglio: in dissi comprime con le mani ciò che resta , si mette da parte in una tinella in cui si lava con nuova acqua fresca per cavarne la farina , che v' è rimasta . Quando l'acqua del tino sarà riposata si vuota per inclinazione , e resterà nel fondo un sedimento , che contiene la farina , che si cerca . Ritrovassi questa tuttavia meschiata di parti grosse , ma lavandola nuovamente si rende ancor questa bella , e pura quanto può desiderarsi ; A quest' effetto si versa sopra questo sedimento della nuova acqua chiara , e fresca , si muove tutto fortemente , si lascia nuovamente in riposo , se si vuota nell'acqua ; e replicando quattro , o cinque volte queste operazioni s' ha una farina , che per la bianchezza , e finezza potrà competere col fiore della farina di frumento .

Si secca questa farina con tutta la facilità , stendendola sopra de' panni lini . Quanto più invecchia , tanto migliore diventa , e si può conservarla per lo spazio di sette , e di otto anni .

Di questa farina si fanno delle paste d' estrema delicatezza , del pane , d' ogni sorta di pasticci , dell' amido , e della polvere pe' capelli .

Per fare della pottiglia , o polenta se ne versa la necessaria porzione a poco a poco nel latte , quando bolle ,



le , e si meschia continuamente , fino a tanto che la farina abbia presa la consistenza ricercata. Senza così fatta diligenza ella si ferma in grumi , e cola in fondo . Per altro ne occorre una quarta parte di meno della più bella farina di frumento. Quando è cotta vi si getta sopra della canella ; e si prepara anco con le uova , come il crema .

Per farne del pane , si mette un' eguale quantità di farina di frumento , o di qualunque altro grano , e si prepara secondo l' arte .

Si può fare anche diverse altre sorta di pane e se ne vede tutto il dettaglio nella Memoria di Mr. Giandaniello Tizio , Professore di Matematiche a Witemberg , nella Raccolta d' Hannover dall' anno 1758. a c. 913. e ne tratta altresì un Autore anonimo a c. 1125.

Volendo fare Amido , quando si cava dal tino si ripone in un sacco sopra di cui si tiene un peso considerabile durante ventiquattr' ore . In questa situazione prende una grande consistenza , ed a strati : se ne fanno allora de' pezzetti ; si lasciano seccare , e quest' è l' amido . Questi pezzi messi nell' acqua al fuoco si stemprano , e si cucinano , com' è stato detto della Polenta , e se ne fa la colla . Asserisce il N. A. , che da testimonj oculari fu assicurato , che questa colla rende i panni , lini più bianchi più saldi , più lisci , che non fa la colla ordinaria ; essa può servire in tutte le manifatture in cui s' impiega l' amido , nelle biancherie , nelle fabbriche d' Indiane , ec.

Polverizzando questi pezzi in un mortajo , e passando li per un vaglio di seta , si fa della polvere pe' capelli , ma essendo essa secca ; e pesante non istà così bene come la polvere d' amido : intanto egli è certo che si potrebbe meschiarla . Si calcola che una misura colma di Berna , che pesa venti o ventidue libbre di peso di diciassette oncie renda quattro o cinque libbre di farina bianchissima , e due o tre libbre d' inferiore . Tre persone pos-



possono fabbricarne, e lavarne in un gioruo almeno cento cinquanta libbre di fina, e sessanta o settanta di più inferiore qualità, purchè le acque, e i tini sieno alla mano, e comodi agli operaj. In somma chi fosse curioso di farne una picciola prova, prenda una dozzina di Patate, le lavi, le gratti, o le pesti in un mortajo, e manipolandole nell' antedetta maniera vedrà la bellezza, ed estrema finezza di questa farina.

Passiamo ora a considerare le altre utilità delle Patate. Vengono queste primieramente molto gustate dal bestame; e quando s'abbia da darne a mangiare alle vacche ovvero a' buoi si pestano, o si tagliano, e si melchiano con alquanto sale, avena, od orzo, dandone in discreta quantità: e sovente, in questa maniera s'ingrassano nello spazio di due mesi: anzi le vacche nutrite con questo modo rendono assai più latte.

In diverse parti fanno bollire le Patate per nutrire il bestame; e per poca quantità che ne impieghino sono risarciti della spesa, e dell' opera. Convien però far uso con moderazione di questo nutrimento per le vacche, le quali sono attualmente lattanti, o che non devono essere ingrassate; perciocchè questo nutrimento troppo sostanziale potrebbe col tempo incomodare gli animali avvezzi ad un nutrimento meno succoso.

Può darsene a' cavalli, ed alle pecore per risparmiare il foraggio, spargendovi sopra un poco di sale.

Per nutrire il pollame si tagliauo minute, e vi si meschia un poco di grano.

Ne mangiano i porci, ma bisogna cucinarle; e questo nutrimento preparato in questa maniera gl' ingrassa, rende la loro carne più succosa, e il loro lardo di miglior gusto. Mangiano essi anche i residui freschi delle Patate, dalle quali s'è cavata la farina, ma è meglio lasciarli seccare, e poi cucinarli.



Per seccare que' rifiuti se ne fa una specie di pane nelle forme di legno : dopo averle lasciate tre o quattro giorni all' aria per dissecarle un poco , si mettono nel forno dappoichè s'è cavato il pane , e vi si lasciano fino a tanto che l' umidità sia intieramente svaporata . Secondochè occorre si rompe il pane suddetto, si getta nell' acqua calda , aggiugnendovi qualche pugno di farina ordinaria, ed un poco di sale . Quando questo pane è ben secco, può conservarsi un anno , e più : le vacche ne mangiano volentieri , ma questo pane dev'essere fatto , e seccato con diligenza . Aggiungasi che il bestiame mangia con piacere anche il fusto , e le cime delle Patate .

Il N. A. dice di aver letto in alcuni Autori che pestando le Patate senz'acqua , e ponendole in una botte ben chiusa, fermentano, e può distillarsi un'acquavite così forte , come quella de' frutti .

„ Finalmente , dic' egli , la coltura di questa pianta „ ben lungi d' infestare la terra , la rende fertile , e „ la purga dalle semenze parassitiche , e dalle cattive „ erbe , e diventa più propria a ricevere i grani . Se „ ne sentiranno le ragioni dalle osservazioni che ci restano a proporre sopra la coltura d' una pianta così „ utile . “

La Patata non è già una pianta delicata . Purchè s'abbia qualche attenzione , essa riesce ne' paesi freddi , e ne' caldi , nelle terre leggiere , e nelle terre forti , nelle mediocri , ed anco nelle magre ; e quantunque le Patate preferiscano le terre leggiere , ed un poco sabbionose , non si deve dubitare , ch' esse non producano d'avvantaggio a proporzione della bontà del terreno ; ma si può piantarle con buona riuscita , nelle terre in cui il grano non riesca , per essere circondate di boschi , o per esserne troppo vicine : basta che le acque non si stagnino , e non si corrompano , nè devonfi piantare prima che il gelo sia passato , perciocchè

temo-



temono esse egualmente il gran freddo che l'umidità.

Scelto che s'è il terreno per piantare le Patate si lavora con la zappa, o con l'aratro. Se il terreno è di cattiva, o mezzana qualità si fanno due lavori l'uno prima dell'inverno, e l'altro dopo che il gelo sarà sciolto. Nell'Aprile, o Maggio si fanno, con un instrumento chiamato *fossoir à mote*, de' buchi ben livellati della profondità d'otto o dieci pollici in distanza di due, o tre piedi: in ciascun buco si mette un poco di letame, e sopra di esso due o tre Patate, se sono picciole, e se son grosse altrettanti pezzi tagliati tra gli occhi, avvertendo di non danneggiarli. Poichè questi sono i loro germi, da cui fortilisce la pianta; e finalmente si cuoprone di tre o quattro pollici di terra.

Verfo la fine di Giugno, (e forse prima, per essere il nostro Clima più caldo di quello in cui vive l'Autore) allorchè le piante hanno quattro o cinque foglie, si sarchiano per isfradicare le cattive erbe, e si alza intorno ad esse la terra per raddrizzare il fusto, come si fa del *Sorgoturco*: il che noi chiamiamo *redrar*, cioè raddrizzare. Bisogna però aver attenzione di non danneggiare nè le radici principali, nè le capillari, nè di tagliare alcuna foglia. Un Mese dopo allorchè si vede che le cattive erbe ripullulano, si deve replicare questa operazione con le stesse precauzioni.

Finalmente allorchè le foglie principiano ad ingiallire, allora solamente bisogna tagliare, o solamente tofarne il gambo, e la cima: facendolo prima si farebbe danno alla pianta, ma allora giova all'accrescimento della Patata. Non deve perciò recar maraviglia se una terra ch'è stata così bene ingrafsata, molsa, nettata, ed esposta in monticelli alle benigne influenze dell'aria, è propria a ricever subito il grano.



( a ) Mr. Ischiffeli Segretario del Concistoro supremo Vice Presidente del Comite , o sia Delegazione della Società Economica di Berna , fece l'esperienza con felice riuscita di coltivare le Patate senza concime . Uno de' suoi antenati è stato l'introduttore delle Patate nelle terre degli Svizzeri . In un Campo di qualità mediocre , e sabbionosa egli ne piantò in linee diritte distanti l'una dall'altra due piedi , e per 40. pollici di lunghezza , vi fece passare l'aratro tre volte durante la state con l'intervallo di sei settimane . L'aratro ch'egli adottò fu assai leggiero , e senza le ruote anteriori : ma si può con due cavalli attaccati l'uno avanti l'altro formare assai facilmente due solchi della profondità di circa cinque pollici , senza danneggiare molto le radici .

Universalmente la gente idiota dispregia , e deride tutte le nuove invenzioni . Non altrimenti fecero gli operaj di Mr. Ischiffeli . Le Patate germinarono lentamente , e non promettevano una felice riuscita , ma esse si rimisero dopo il primo lavoro , e germogliarono dopo i due seguenti così vigorosamente , come quelle de' suoi vicini , ch'erano state abbondantemente letamate . Dopo il terzo lavoro ciascuno si stupì vedendo , che l'erba delle Patate di Mr. Ischiffeli , che non erano state letamate era fresca , e verde ; mentre quella dell'altre era già divenuta gialla , e quasi secca . Anche questo prova che i lavori replicati rendono fertili le terre egualmente che il letame .

Si raccolgono le Patate li primi di Novembre in tempo asciutto , prima che il gelo incominci ; e si conservano in varie maniere ; il N. A. insegna a porle in mucchio in serbatojo , o in un granajo bene asciutto , ed in cui

---

(a) *Mémoires & Observations de la Société Economique de Berne Année 1763. Prem. Partie, pag. 185.*



cui non possano gelarsi ; essendo queste due circostanze necessarie . Anche il Veinmanno , unitamente al Beile-ro insegnano che per preservare tutto l' Inverno conviene tenerle in luogo asciutto , e caldo , o pure in vasi di terra .

Quelle che si destinano per la tavola si mettono in un tino , ovvero in una botte , alternando una mano di Patate , ed una di foglie secche ; in questa maniera si conservano fresche , e verdi fino al mese di Giugno purchè il luogo non sia troppo caldo nè umido .

In certi luoghi fanno seccare le Patate per conservarle . Quest' uso però viene riprovato come vizioso , perchè deriva dalla supposizione , che non si possano sempre conservar verdi ; il che è falso . Non v' è persona che non possa procurarsi qualche vecchia botte , o qualche vecchio tino inutile , e delle foglie secche ; ed è certo che con questa diligenza esse restano fresche da S. Martino , fino a S. Giovanni , cioè sette , ovvero otto mesi .

Altri insegnano , che per conservar durante l'Inverno tutte le piante tuberose , uno de' migliori metodi sia quello di fare un gran buco in una terra arenosa , situata in luogo secco , difesa da ogn' inondazione , e ricoprirle di due o tre piedi di terra ; ma questo modo di conservarle è talvolta incommodo , perciocchè non si può cavarle da questo deposito durante il gelo , quando il deposito non sia in luogo coperto .

Vi sono due specie di Patate , primaticcie , e tardive , che nel nostro dialetto chiamiamo *promediis* , e *serodinis* . Le primaticcie hanno la pelle bianca , o gialla , sono più rotonde , ed hanno più delicatezza , ma producono meno ; le tardive sono rosse , sono le più comuni , e di maggior rendita . Tutte si coltivano , si raccolgono , e si conservano nella stessa maniera ; con questa differenza sola , che le primaticcie si piantano , e si raccolgono prima .



Era ben da crederfi ; che il celebre Sig. Duhamel antesignano de' moderni benemeriti Autori d' agricoltura non avrebbe ommesso di trattare della Patata . Gioverà pertanto ch' io riferisca e la descrizione da lui fatta , e la coltivazione da esso insegnata ( a ). Questa pianta germoglia alcuni tronchi di due, o tre piedi d' altezza , grossi come un dito , angolari , alquanto pelosi , che inclinano da una parte, o dall' altra , e si dividono in alcuni rami , che partono dalle ascelle delle foglie, che sono congiunte , e composte d' alcuni follicoli d' ineguale grandezza.

All' estremità di questi rami , ch' è d' un verde scuro , escono dalle ascelle delle foglie , de' mazzetti di fiori formati d' un calice , ch' è diviso in cinque parti , e d' una petala che rappresenta una stella di colore di *gris de lin* ! Le stamine gialle , riunite nel centro formano una specie di bottone ; il pistillo si cangia in una grossa bacca carnosa , che maturandosi diventa gialla , e contiene molte sementi . Si formano nella terra verso il suo piede trenta o quaranta Patate : sopra la superficie di queste si vedono de' buchi , da' quali escono i fusti , e le radici capillari , che nutriscono la pianta , e danno la nascita alle nuove Patate .

Gl' Irlandesi fanno tanto caso di questa pianta , la quale chiamano *Potatos* , che non risparmiano alcuna cura per procurarne in abbondanza .

La coltivazione degl' Irlandesi è questa . Lavorano , ed erpicano la terra ; e fatti in essa de' buchi d' un piede di profondità , e due di larghezza , lontani uno dall' altro tre piedi , gli riempiono di letame , che calcano bene : sopra questo letame pongono una Patata per buco , e la ricoprono con la stessa terra che hanno cava-

---

(a) *Elements d' agriculture*, Tome II, pag. 160.



to : Secondochè le Patate s' alzano , vi uniscono il resto della terra , ch' è all' intorno ; il che fanno due volte : avendo attenzione di non isradicare le piante , che si piegano verso la terra .

Con questa precauzione talvolta una sola Patata ne produce fino 800. , e 900. Quì veramente io dubito che nella stampa sia corso un errore , e che siavi un zero di più : ma quand' anche fossero 80. , ovvero 90. sarebbero assai , mentre il Veinmanno dice , che al più ne producono 40. , ovvero 50. Siccome però , segue ad osservare M. D. , questo metodo consuma assai letame , non può essere vantaggioso se non nelle vicinanze delle gran Città .

Quantunque l'Irlanda sia un paese de' più fertili in grani , ed abbia copia grande di buoi , e pecore , anzi con la coltivazione de' lini , e con le manifatture delle tele s' arricchisca da alcuni anni ; non v' è però nazione in Europa che coltivi , ed abbia più cura delle Patate quanto gl' Irlandesi ; il che può conoscersi da questo , che l'anno 1765. essendo riuscita scarfa la raccolta delle Patate temettero che non proibessi il trasporto , e la distillazione de' grani perissero di fame quaranta mila persone . ( a )

Questa è , dice M. D. , la coltivazione ordinaria di questa pianta .

Non

( a ) „ Nouvelles extraordinaires de Divers Endroits 24. Decembre 1765. „ num. 103.

„ Dublin le 27. Novembre .

„ Comme les Patates ont mal reussi en plusieurs endroits du Royaume , „ on a tout lieu de craindre une disette générale , si l'on ne s' empêche incessa- „ ment l'exportation des grains , & la distillation si pernicieuse par elle „ même , la cherté déjà se fait sentir. Que ne sera-ce pas après le Noël ? „ Si l'on n' y pourvoit promptement il n' y a qu' à penser à former un „ Fond suffisant pour 40. mille cercevois , au moins pour enterrer les „ pauvres , qui ne sauroient manquer de périr de misère , & de faim .“



Non parlo , dic' egli , della natura del terreno , perchè questa pianta s' accomoda molto bene ad ogni sorte di terra ; con questa differenza solamente , che le produzioni saranno proporzionate alla buona o cattiva qualità del terreno .

Verfo il fine di febbrajo , o circa il principio di Marzo diligentemente lavorafi il campo destinato a questa coltivazione , poi si fanno in tutta la sua estensione de' canaletti di cinque o sei piedi di larghezza , si regola la sua profondità sopra quella del suolo ; onde si fanno più profondi nelle terre che hanno più fondo . Si mette in questi canaletti il letame destinato ; il quale servendo di ajuto alle Patate , migliora nello stesso tempo il fondo pel frumento , che si potrà seminare dopo la raccolta delle Patate .

Si spargono le picciole Patate tutte intiere nel canaletto lontane due piedi l'una dall'altra ; le grosse si tagliano in fette , mentre basta che ogn' una di queste abbia uno o due occhi , che sono appunto i suoi germi . Nelle terre di poco fondo si piantano in maggiore distanza , affinchè possano più estendere le radici nella terra che le circonda .

Si ricuoprono subito le Patate , ed il letame con la terra cavata da' canaletti . Allorchè i tronchi sono alzati cinque o sei pollici si scava la terra ch'è tra le due file per circondare i detti tronchi , e quando sono arrivati alli dodici ovvero quindici pollici d'altezza si riscalgano nuovamente di terra , come si fa del nostro *Sorgoturco* ; avendo attenzione di non coprire i fusti che si piegano : e quanto più il campo ha di fondo , o più di terra ritrovafi per fare le dette operazioni , tanto maggiore è la raccolta .

Quando le Patate sono arrivate a maturità , il che si conosce quando i tronchi principiano a perire , si rovescia con un ferro uncinato la terra , che le ricopre , e si raccolgono con diligenza così le grosse , come le picciole ;



ciole; perciocchè se ne restassero alcune, ripullulerebbero, e pregiudicherebbero la terra come l'erbe nocive.

Questa pianta non rende sterile la terra destinata per seminare il frumento; anzi al contrario il lavoro ch'esige la sua coltivazione, ed i letami che in questa s'impiegano, dispongono mirabilmente la stessa terra a dare una buona raccolta.

Alcuni per risparmiare il lavoro, che si deve fare poichè sono state raccolte le Patate, spargono il frumento sul campo prima di strapparle. In questa maniera si ritrova la semente abbastanza sotterrata, ma succede altresì, che il grano è quasi sempre inegualmente sparso. Sarà pertanto miglior consiglio seminare secondo il metodo ordinario dappoichè il campo farà stato ben lavorato, e spianato.

Si può ancora compendiare la coltivazione delle Patate in questa guisa. Poichè si è letamata, e lavorata la terra tre volte, si formeranno i canaletti con l'aratro stesso, facendo de' profondi solchi, e passando due volte l'aratro in ciascun solco: si metteranno le Patate ad un piede di distanza di ciascun solco, e si ricopriranno con la mano gettando un poco di terra da' lati. Quando li tronchi saranno alzati sei o sette pollici, si riempirà il solco con l'aratro che si farà passare a dritta, ed a sinistra: il che servirà a ricalzare di terra le Patate la prima volta. Dopo quattro o sei settimane si fenderà, e si sminuzzerà più che si può la terra restata nella sommità del solco, per riempire i solchi fatti la prima volta; e finalmente si rovescerà la terra sul piede delle Patate. Se le terre sono sabbionose, e leggiere si farà questo lavoro in un campo in tre ovvero quattr'ore, e con un solo cavallo.

„ Queste radici, dice M. D., sono d'una rendita for-  
„ prendente per nutrire, ed ingrassare gli animali che  
„ le mangiano crude, ma per l'uso della tavola sono più  
„ sane cotte.

D

„ Io



„ Io esorto (segu'egli a dire) gli agricoltori a non ne-  
 „ gligere la coltivazione di questa pianta, la quale ol-  
 „ trechè utilissima riesce per ogni specie di bestia-  
 „ me, è ancora d' un grande soccorso negli anni di ca-  
 „ restia pel nutrimento degli uomini. Quando ci sia-  
 „ mo avvezziati a questo nutrimento, esso piace al gu-  
 „ sto tanto almeno quanto le rape, e soprattutto se si  
 „ fanno cucinar le Patate con un poco di lardo salato.  
 „ Reca maraviglia il consumo che se ne fa nell'Isola In-  
 „ glesi, ed anco in molte Provincie della Francia. Se  
 „ ne può fare una farina bianchissima, la quale meschia-  
 „ ta con quella di frumento fa buonissimo pane; ed io  
 „ ho mangiato del pane in cui non era entrata altra fa-  
 „ rina di frumento; che quanta è necessaria perchè la  
 „ pasta lieviti.

Furono per lungo tempo non solo neglette, ma mol-  
 to sospette le Patate per tutta l'Europa; ciò che per  
 mia opinione può aver impressa negli uomini questa si-  
 nistra prevenzione si è, che tra le molte specie di Solani,  
 ve ne sono alcuni di perniciosi, ed anco di venefi-  
 ci. Il Mattioli ne annovera di quattordici specie (a),  
 tra le quali ve ne sono alcune, di cui ciascun può ci-  
 barfi; come il Solano Ortolano, ovvero degli orti, l'  
 Alicacabo che s' adopra nella medicina, ma non ne' ci-  
 bi; il Sonnifero ch' è più piacevole dell' Oppio per far  
 dormire.

Il Solano Furioso, che preparato in certa maniera,  
 ed in certa dose rappresenta alla fantasia immagini gio-  
 conde, se ne venga duplicata la dose fa stare in estasi  
 tre giorni; e se venga accresciuta, ammazza. Quello  
 chiamato Bella Donna ha le stesse qualità del Solano  
 Furioso; il suo frutto fa diventâr chi ne mangia come  
 pazzo, furioso, e simile agli spiritati, e talvolta fa  
 perder la vita, facendo dormire fino alla morte. Va-  
 rie

---

(a) *Discorsi del Mattioli, pag. 1124.*



rie altre strane , e perniciose facoltà si ritrovano ne' Solani , come può vedersi nel Mattioli , a cui non era arrivata la notizia del Solano Peruano , o della Patata ; benchè il Cardano avesse pubblicata la sua opera undici anni prima di quello , e benchè la scoperta fosse tanto interessante , ed appartenente più al Mattioli , che al Cardano Medico ancor esso .

Non è adunque maraviglia , che la Patata abbia dovuto penar tanto a mettersi in credito appresso gli Europei . Per levare però ogni minimo dubbio , che potesse restare contro la qualità salubre delle Patate , produrrò gli attestati de' più eccellenti Medici noti , e che sono in riputazione presso tutta l' Europa .

Sarà il primo il celebre Francesco Redi , il quale ognuno sa quanto eccellente Empirico sia stato . „ Hanno , dice egli (a) , le Patate nome d'essere un poco „ ventose ; a me però non è paruto ch'abbiano questo „ difetto ; ma può essere che lo abbiano , se sieno man- „ giate soverchiamente . “

Il Signor Geoffroi celebre Medico Parigino ci assicura , che questa sola specie di Solani può prendersi internamente senza nessuna paura ; insegna la maniera di cucinarli , e condirli ; non ritrova in essi altra mala qualità , fuor quella d'essere flatuoso , e però crede che non abbiano d'astenersene se non gli stomachi male affetti . (b)

D 2

„ Do-

(a) Op. T. II.

(b) *Solanum Tuberosum seu Papas , &c. Hæc sola Solani species interne absque ullo metu usurari potest .*

*A nobis eadem , qua tubera ratione usurpatur ; radix quoque hæc sub cineribus decoquitur , tunica dein ablata , pipere ad majorem gratiam & stimulum conditur ; optimum suppeditat ad instar pustinacæ ac castaneæ alimentum ; non nihil tamen flatulenti habet , ideoque stomachis male affectis cavibenda , Geoffroy Tom. II. Par. II. Pag. 260.*



„ Dopo l'esperienza di tutte le Nazioni, (dice il Co:  
 „ Mnifzech) non si deve temere d'ingannarsi, assicurando,  
 „ che le Patate sono sanissime. Non ignoro che di tempo  
 „ in tempo s'è cercato di diffamarle, accusandole che ren-  
 „ dono stupidi quelli, che con esse si nutrono, e  
 „ che causano ad essi delle malattie fastidiose; ma s'in-  
 „ gannano. Non v'è che l'eccesso, come succede al-  
 „ le migliori cose, che possa alterare la sanità. Un  
 „ villano che si nutrisse tutto l'anno di sole Patate  
 „ ne farebbe senza dubbio in fine incomodato: ma non  
 „ farebbe forse lo stesso se quest'uomo vivesse unicamente  
 „ di carne, di pesce, o d'ogn'altra specie d'alimento ch'  
 „ egli fosse? la diversità de' cibi regolati dalla ragione  
 „ contribuisce alla buona digestione, ed al nutrimento,  
 „ e con ciò alla sanità.“

Li Sigg. Veinmanno, e Beilero, questi Fisico, quegli com-  
 positore di Farmacopola, nella loro celebre, e magnifica  
 opera (a) fanno fede della salubrità delle Patate, e ad esse  
 attribuiscono più speciose facoltà. E *Virginia primum in*  
*Angliam, Galliam, & alias Regiones adlata est; ibi di-*  
*citur Openanch: inde pro pane utuntur, & dicunt Chun-*  
*no, imo viridem, vel coctum vel assatum manducant*  
*nostrates Tuberum, modo sub cineribus assant, & cu-*  
*ricula ablata cum pipere comedunt ad venerem excitandam,*  
*& semen augendum. Alii & rabidas utiles volunt, cum*  
*bonum limentum præbeant. Non minus quam pastinacæ,*  
*& castaneæ alunt, & flatulentæ sunt.*

Il James asserisce (b), che in Inghilterra non si  
 adoprano giammai nelle botteghe degli speziali, ma solo  
 da' cuochi.

Un'attestazione solenne ne abbiamo nella grande, e fa-  
 mosissima

(a) *Phytanthosa Iconographia Ratisbonæ MDCCXXXVII.*

(b) Dizionario Universale di Medicina Tomo III. a c. 640.



mosissima Enciclopedia (a) con queste parole., La Patata  
„ somministra un alimento abbondante ed *assai salutare*  
„ agli uomini i quali non domandano che di sostentarfi.  
„ Si rtmprovera con ragione alla Patata d'essere ven-  
„ tosa.“

Quindi annojato l' Autore di sentire tutti intuonare  
questa ventosità, unica eccezione delle Patate, esclama ;  
„ ma che sono poi queste ventosità negli organi vigorosi  
„ de' villani, e degli operaj? “

I Francesi gli Spagnuoli gl' Inglefi, e gli Olandesi por-  
tano sempre grandi provigioni di Patate nelle loro lun-  
ghe navigazioni, e ne fanno un grande uso ; mentr'  
essendo cibo fresco, ed uno de' preservativi contro lo  
scorbuto, flagello de' Naviganti, non sono meno utili  
per gli eserciti terrestri, come lo attesta un Ufficiale  
Svizzero ch' è al servizio della Francia, il quale ha tra-  
dotto dall' Alemanno nel Francese un Opera molto instrut-  
tiva, di cui appresso parleremo. (b)

„ Li pomi di terra ( dic' egli ) ovvero le Patate so-  
„ no uno de' più ricchi presenti, che ci abbia fatti l'  
„ America ; essi somministrano all' abitante della Cam-  
„ pagna un nutrimento egualmente aggradevole, sano,  
„ e nutritivo, ed i loro effetti sono favorevoli alla po-  
„ polazione. V' è una gran parte della Lorena Ale-  
„ mana, che ne fa il suo ordinario nutrimento : i villaggi  
„ di questa Contrada sono popolati di giovani grandi, ben  
„ fatti, e della più robusta complessione. Io ho vedu-  
„ te pochissime malattie fra' soldati, allorchè poteva-  
„ no mettere sovente delle Patate nelle loro pignat-  
„ te. “

Gioverà ch'io quì sciolga un' obbiezione che può venir-  
mi fatta principalmente da' miei Compatrioti, la quale  
po-

---

(a) *Enciclopedia ou Dictionnaire Raisonné*, Tom. III, Pag. 4.

(b) *Le Socrate Rustique* a c. 107.



potrebbe forse impedire , o ritardare la coltivazione universale delle Patate . Diranno forse adunque ; Se riescono in tanti Paesi Oltramontani , in climi , e terre diverse dalle nostre , non siamo però sicuri , che riescano tra noi , che non abbiamo concimi , nè terre , nè operaj superflui per impiegare in esperimenti . Per isciogliere l'obbiezione principale ho l'argomento il più convincente ; ed è l'esperienza .

L'anno passato 1765. mi riuscì d'avere delle Patate Inglesi , e Scozzesi . Non potendo io coltivarle personalmente , ne mandai parte al Sig. Co. Fabio Asquini Secretario dell' Accademia d' Agricoltura pratica , e parte al Sig. Giovanni Socrate Cancelliere della Città d' Udine , l' uno e l' altro benemeriti Accademici , e principali promotori degli studj Economici . S' applicarono per tanto a piantarle , e coltivarle , il Sig. Co. Asquini nella sua tenuta di Fagagna , dove le terre si contano tra le più fertili del Friuli Superiore ; ed il Sig. Socrate nelle sue, poste nella Villa di Becenico , di qualità mediocre piuttosto , fabbionose , ed asciutte ; ma di quell' indole , che nel Friuli chiamansi terre vive . In entrambi le situazioni furono occupate quattro pertiche quadrate di terreno per la piantagione , e se n'impiegarono due per le Patate di Scozia ; ed altrettante per quelle d' Inghilterra . Dopo la metà d' Aprile furono poste sotterra : poche Patate bastarono per occupare in conveniente distanza l' indicato terreno , a cui prima fu dato un semplice lavoro ; tagliaronsi in minuti pezzi le Patate coll'avvertenza di far rimanere in ogni pezzo un picciolo germoglio , di cui abbonda ciascuna Patata ; avendone sei , otto , e più , secondo la minore , o maggiore grossezza . Tagliate così le Patate , e divise in picciole porzioni , furono piantate quattro dita trasversali sotterra , in distanza d' un piede circa dall' una all' altra porzione . Spuntarono desse tutte verso i primi di Maggio , ed alzarono il loro stelo



stelo fino all'altezza di due piedi . Non fu verso di esse usata alcuna di quelle diligenze, che nella state sono soliti porre in uso i Popoli, che le coltivano, sia per estirpare l'erbe cattive, sia per sarchiarle, con tuttociò moltiplicarono esse benissimo, e verso il fine d'Agosto potean dirsi mature . La lor maturità si desume dall'inaridirsi dello stelo, che cade sopra se stesso, e di cui può farsi un uso buonissimo, quando in Luglio si tagli ancor verde; poichè allora senza danno della pianta somministra un ottimo nutrimento agli armenti . Nel Settembre prossimo passato 1766. fu fatta la raccolta, la quale riuscì un poco più copiosa nella terra del Sig. Socrate, che in quella del Sig. Co: Asquini; poichè nella prima ne furono raccolti due *pesinali* ( a ) ben pieni, e nella seconda alquanto meno.

Con questa proporzione da un campo di pertiche 840. quadrate, ne sarebbero state raccolte staja sessanta incirca, che ben equivagliano per l'uso, e nutrimento a 25., o 30. staja di grano grosso: ma molto più uberosa riuscirà la raccolta, se si praticheranno i lavori insegnati dal Co: Mniszech, e da Mr. Duhamel.

La prima cura de' Signori Co: Asquini, e Socrate dopo la raccolta, fu quella di convertire il nuovo prodotto in pane, e con due parti di farina di frumento, e tre di Patate cotte prima in acqua per un quarto d'ora, ne fecero un pane buonissimo. Ne mandarono anco a me, e lo ritrovai d'un gusto grato, e tale riuscì a' palati più delicati del mio. Prima di ridurle in pane, ebbero la diligenza di far levare alle Patate la loro sottile corteccia, la quale fu un ottimo pasto per il bestiame. Allestite poi riuscirono gradite a' Cittadini,

---

(a) Sei pesinali fanno uno Stajo d' Udine; e Staja cento d' Udine sono in Venezia Staja ottantaquattro.



ni , ed a' Villani , che le ritrovarono d' un gusto migliore , come le ritrovo ancor io , delle Castagne ; e lo stesso fu delle arrostiti.

Sono soliti la maggior parte degli uomini di resistere , e contraddire alle novità , anche quando queste promettono qualche utilità , soltanchè urtino le antiche pratiche ; perchè sono un tacito rimprovero alla negligenza , o all' ignoranza . Quelli che sono più ragionevoli ne fanno l' esame , e ritrovandole praticabili , ed utili , altri le accettano , ed altri studiano di raffinarle . Appenna si vide in Udine il pane in cui entrarono le Patate ; giacchè mancavano queste ( mentre infino ad ora non se ne sono vedute che le primizie ) alcuni s' avvisarono di sostituirvi qualche altro frutto capace d' esser ridotto in pane : e quello che il primo si presentò fu la rapa , di cui abbonda la nostra Provincia . Io lodo lo zelo di chi ne fu l' Autore , perchè molto opportuno in un tempo in cui , quantunque la Divina Provvidenza abbia concesso al Friuli una sufficiente raccolta di *Sorgoturco* , la scarshezza però di frumento , e la penuria de' grani negli altri Paesi hanno alzati i prezzi de' grani anco nel Friuli per la qual cosa i poveri molto danno dovran risentirne . Ma se fossimo ben provveduti di Patate , chi non vede che potrebbesi con queste aiutare i poveri , e che assicurata la sussistenza di tutta la popolazione , si potrebbe suffragare l' universale della Provincia con la vendita di parte del *Sorgoturco* ? Non vorrei pertanto che per appigliarsi al partito più facile si dilataste la coltura delle rape , e si neglignesse quella delle Patate , che devono preferirsi per tutti i riguardi alle rape .

Qui non si tratta di cercar nuova farina per formar pane , o di far conti per liquidare di quale specie di frutti , radici , o semi torni più il conto di valersi così in tempo di carestia , come in tempo d' abbondanza ; ma trattasi d' una pianta , di cui possa cibarsi così il ricco  
come



come il povero , così l'uomo , come le bestie utili all'uomo . Ora tutte queste qualità le abbiamo già ravvissate nelle Patate . Già si sa , che in paesi dove non nasce alcuna sorta di grano , nè piante cereali , o farinacee si servono di piante silvestri , di radici , di pesci ; e che in tempo di carestia si sono nutriti alcuni di cibi li più schifosi , e di alcuni che fanno orrore a nominarli , come può vederli nell'opere del P. Giambattista Segni ( *a* ) , e del Sig. Saverio Manetti ( *b* ) , celebre Medico , e Botanico di somma stima .

„ Sotto il nome di pane ( dice il Sig. Manetti ) s' intende un cibo artefatto , fermentato , e cotto , ricavato „ da una sostanza farinacea , somministrata da più , e diversi prodotti della natura , ma particolarmente da vegetabili , ridotta in polvere , mediante qualche artificio , „ impastata con una porzione di lievito , e con qualche „ liquido , ma più comunemente con l'acqua .

Il pane ch'è il cibo principale di tutto il popolo , e il condimento delle tavole de' ricchi , deve non solo essere sostanzioso per nudrire , ma salubre ancora per conservare . Quando pertanto dalle Nazioni più illuminate , e più colte , e da' Medici più riputati fu giudicata come salubre , e nutritiva la Patata anco ridotta in pane ; come hassi a mettere al confronto con essa il pane di rape ? Le rape sono bensì salubri , e nutritive quanto molte altre radici , purchè , dice il P. Segni , sieno nate in luogo secco , non umido nè paludoso ( *c* ) . Si può pertanto ne' casi di carestia , per suggerimento del P. Segni , far un pane per i poveri con le rape ; ma unite con segatura sottile d'alberi giovani , come sono il pero , le mele , il ciregio ; e le scorze loro seccate nel forno , e polverizzate , possono unirsi alla

E

gra-

( *a* ) *Discorsi intorno alla carestia , e fame .*

( *b* ) *Delle specie diverse di frumento , e di pane siccome della panizzazione .*

( *c* ) Pag. 139.



gramigna, ed al cruschello. Ma le rape non possono essere da se sole ridotte in pane, essendo così abbondanti d'umido, che mai s'asciugherà quanto basta. Chi vuole vedere quanto sia pericoloso il valersi di pane che abbia difetti, o vizj, legga l'articolo settimo del Sig. Manetti. Il pane di rape non si ridurrà mai in biscotto, ne si conserverà, come ho provato io, facendone esperienza con parte di quello mandatomi da Udine. Ora è così confacente alla salute il pane asciutto, che il P. Segni (a) osservò, che molti condannati a morte, o confinati in perpetue carceri usarono solamente croste di pane per finire presto la vita, e nondimeno per lo più camparono assai. Si vedono infatti anco nelle carceri di Venezia molt' infelici condannati per tutto il tempo della lor vita, vivere molti anni sani, ed arrivare alla decrepita per la necessaria vita sobria che menano, e per l'uso del biscotto.

Qui m'è necessario fare una digressione, che non si allontana però dal soggetto che tratto. Quelli pertanto che s'annoiano delle digressioni potranno lasciare di leggerla. Mi fermo alquanto sul biscotto, perchè ho sotto gli occhi alcuni pezzetti del pane mandatomi da Udine, il quale si conserva asciutto, e duro quanto il biscotto, di frumento. Sentiamo adunque dal Sig. Manetti quanto contribuisce alla salute degli uomini il biscotto.

(b), E' necessario, che alla pasta quando giustamente abbia fermentato sopravvenga la cottura, la quale pone fine alla concepita fermentazione, dissipa la maggior parte dell'umido in essa pasta contenuto, e rende il pane leggiero, facile alla digestione, e saporito. Quindi è, che il pane molto cotto, o ricotto, addi-

(a) Pag. 139.

(b) Articolo Secondo c. 57.



„ mandato *Biscotto* si trova il più sano d'ogn'altro , e  
 „ il pan fresco , o malcotto il più difficile a digerirsi :  
 „ il pan biscotto , o in altra maniera rifecco , esige lun-  
 „ ga masticazione , e avendo perduto tutto l'umido ,  
 „ che conteneva , attrae , e assorbe nel masticarsi una  
 „ gran copia della nostra saliva , dissolvente grandissimo  
 „ dei cibi ; onde presto , e facilmente si digerisce , e  
 „ si converte in latteo finissimo Chilo : perciò chi ha  
 „ viscere deboli , e la digestione difficile , o le forze  
 „ del corpo esauste faccia pure piuttosto uso di un pane  
 „ alquanto secco , e ricotto .“

Credo pertanto che per levare intieramente ogni mala  
 qualità che potesse restare nel pane di Patate , per esse-  
 re più umide de' grani le piante farinacee , gioverà il bi-  
 scottarlo , ed in questa guisa potrà farlene come un  
 deposito assai utile nelle occasioni , in cui per molte  
 occorrenze pubbliche , e private si leva l'acqua a' molini ,  
 e nell'inverno quando i ghiacci tolgono il modo di ma-  
 cinare ; nelle quali occasioni i più miserabili si riducono  
 a dure necessità , non potendo fare se non scarse provvigio-  
 ni di farina . Mi conferma in questa opinione il Sig. Ma-  
 netti , il quale così scrive . „ Il pane che fanno co le ra-  
 „ dici di questa pianta gli abitanti del Perù , e parti-  
 „ colarmente a Quito , riducendole prima in farina , ta-  
 „ gliandole , e seccandole e pestandole , è da essi addimanda-  
 „ to Chunno , che tra le altre prerogative ha quella di  
 „ conservarsi buono per lungo tempo .“

Qualch'altro vantaggio hanno le Patate sopra le Ra-  
 pe . La farina delle prime quando sia ben preparata du-  
 ra lungo tempo , siccome abbiamo veduto ; ma non  
 credo che lo stesso esser possa della farina delle rape ; se  
 pure la loro sostanza è farinacea . Queste passato il me-  
 se di Dicembre diventano floscie ; e se l'inverno è dolce  
 facilmente germinano , e si vuotano , o infracidiscono ; ma  
 le Patate quando sieno custodite si conservano fino alla  
 Primavera .



Sono altresì persuaso, che nell'abbondanza del prodotto la Patata superi di molto la rapa, siccome anco la supera nella produzione delle foglie che servono di foraggio al bestiame; e finalmente mi do a credere che il consenso universale accorderà sempre un prezzo maggiore alle Patate.

Vi sono alcune Nazioni Orientali, che ricavano da piante a noi straniere, e diverse dalle cereali il loro pane. Io non voglio trattenermi sopra questo particolare, non avendo altra intenzione, fuorchè di mettere in vista l'utilità delle Patate: passerò pertanto ad una nuova testimonianza della loro salubrità, che ne dà il Sig. Manetti. (a)

„ Chiamano essi (i Peruani) le radici, e la Pianta  
„ Papas, a differenza di quelli della Virginia, che chiamano esse radici Openanch; queste stesse oggi giorno  
„ sono introdotte, e molto usate in Inghilterra, in Scozia, nell'Irlanda, nella Francia, negli Svizzeri, e in  
„ più parti ancora della Germania, cuocendole, e addobbandole in più maniere, avendole tutti ritrovate  
„ d'un gustoso, e sanissimo alimento. “

Mr. Hirzel primo Medico della Repubblica di Zurigo ci dà motivo di continuare il nostro ragionamento. „ Io feci, dic'egli (c), scoperta d'un Uomo simile a quello, che Socrate ci dipinge nella persona di Jacopo Gouyer, nativo di Wetmetschvveil nella Parrocchia di Uster. Io sono obbligato di questa scoperta a Mr. Voegneli un de' migliori, e de' miei più cari amici con cui erami sovente trattenuto nel ragionare intorno a ciò che potrebbe tornar più in conto di fare per van-  
„ taggio

---

(a) Pag. 158.

(b) *Le Socrate Rustique ou description de la conduite economique & morale d'un Paysan Philosophe*, pag. 50.



„ taggio dell' Agricoltura nella nostra cara Patria ; ed  
 „ il suddetto mio amico non avrebbe giammai potuto  
 „ farmi alcun dono, che mi fosse più ptezioso , nè che  
 „ più meritasse la mia riconoscenza , perchè niuna cosa  
 „ m' ha dato tanta soddisfazione, quanto il trattare con  
 „ questa rara, e singolare persona, che offerisce alla mia  
 „ ammirazione le facoltà più sublimi dell' anima umana in  
 „ uno stato di semplicità, e spoglia d' ogni pompa , e  
 „ che ne fa comprendere il prezzo, e la nobiltà. La descri-  
 „ zione dell' economia di questo degno Personaggio m' è  
 „ paruto che , secondo il giudizio del savio Socrate ,  
 „ rinchiuda tutto ciò , che v' è di più istruttivo sopra  
 „ la maniera di perfezionare la coltivazione delle terre .  
 „ Li nostri sforzi per giugnere a questo fine così salubre  
 „ servono dunque ad isvegliare una nobile emulazione  
 „ presso gli Agricoltori ; gli onori che noi diamo a quel-  
 „ lo che lor proponiam per modello, e gli elogj di cui  
 „ noi colmiamo le sue rare qualità , faranno ad essi al-  
 „ meno conoscere , che quando eglino vorranno adem-  
 „ piere i doveri del loro stato con intelligenza, ed assi-  
 „ duità, si procureranno, oltre la benedizione del Cielo  
 „ una stima , ed approvazione generale dagli uomi-  
 „ ni .

„ Nella descrizione ch' io sono per fare della condotta  
 „ economica di quest' uomo raro , io lo chiamerò co-  
 „ stantemente sotto il nome di kliyogg , cioè picciolo  
 „ Jacopo, ch' è il solo nome sotto il quale egli è co-  
 „ nosciuto dagli abitanti della sua contrada . Non omet-  
 „ tendo anche i più piccioli tratti , che servono a ca-  
 „ ratterizzarlo, ogni cosa in esso presenta un quadro , il  
 „ cui tutto è sì ammirabile ch' io riputerei assai mala  
 „ cosa l' alterarne la verità , aggiugnendovi la minima  
 „ circostanza accessoria . Io non ho già a disegnare nè  
 „ il ritratto d' un uomo, che sedotto dalla frequenza de-  
 „ gli abitanti della Città abbia giammai pensato d' in-  
 „ nalzarsi sopra del suo stato di Contadino , per quan-  
 to



„ to disprezzato egli sia, nè molto meno quello d'un'uomo  
 „ che avendo acquistata, conversando co' Letterati qualche  
 „ superficiale notizia de' libri siasi eretto in semisapiente .  
 „ Kliyogg deve tutto ciò ch'egli è alla natura, ed alle  
 „ sue proprie riflessioni. Contento del suo stato, egli  
 „ non ha nè pure mai voluto aspirare al minimo impie-  
 „ go del suo villaggio.“

Descrive inoltre il N. A. la Famiglia di Kliyogg, la  
 qualità, e quantità delle sue terre, divise in praterie,  
 terre arative, pasture, e boschi; le sue industrie per  
 liberarle dalle ipoteche con le quali le aveva ereditate,  
 i miglioramenti fatti in ogni sorta di lavoro; tutti li  
 differenti compartimenti delle sue terre, i modi d'ingrassarle,  
 ed irrigarle. Io però non voglio trattenere i miei leg-  
 gitori sopra di questo, giacchè possono di tutto instruirsi  
 nella lettura dell'opera, da cui ho estrapolate queste notizie;  
 gli fermerò bensì sopra l'articolo delle Patate, che il  
 nostro Kliyogg ha credute degne delle sue cure.

„ Io termino (dice Mr. Hirzel) questo articolo con  
 „ la coltura delle Patate. Egli è il primo del suo  
 „ villaggio, ch'abbia fatto di questa coltivazione un  
 „ obbietto essenziale della sua economica amministrazione;  
 „ ne; gli altri Contadini si contentano d'averne qualche  
 „ quadrato ne' loro orti.

„ Le eccellenti proprietà di questa pianta, e la gran-  
 „ de sua utilità hanno meritato da Kliyogg una prefe-  
 „ renza ben decisa sopra gli altri frutti della ter-  
 „ ra.“ (a)

Tra

---

(a) Quanti Kliyogg scopriremmo noi pure nel nostro Friuli, se s'imitasse l'esempio dell'Accademia Cefarea Regia di Gorizia! Questa ogni Sabato tiene le sue conferenze; in uno, alternativamente si trattano i punti da esminarsi, e le nuove introduzioni, e si leggono le dissertazioni che vengono portate all'Accademia; nell'altro Sabato si versa intorno all'esecuzione delle introduzioni, e metodi per la cultura de' prati, delle terre, e degli alberi.

Sono:



Tra queste eccellenti proprietà delle Patate Mr. Hürzel, ch'era Medico, avrà certamente prima di tutte avuta in considerazione quella della salubrità.

Dopo di avere il N. A. fatti alcuni conteggi intorno al prodotto delle Patate in confronto co' grani, conchiude, che la differenza del prodotto d'un campo di terra piantato di Patate, in confronto d'un campo della stessa qualità seminato di biada è di dieci a sei. Io suppongo che prima di fare questa liquidazione avrà dato un prezzo alle Patate, come lo avrà dato alle biade; mentre per esempio cento libbre di Patate fanno un volume maggiore di cento libbre di frumento o di segala; ed avrà conteggiato sopra il valore delle Patate, e de' grani raccolti in due campi d'eguale qualità, e misura. Comunque sia, io non voglio che ora entriamo a far computi. Convien prima pensare ad introdurre, ed a propagar questa pianta, e poi si faranno i necessarj conteggi.

Ora giacchè abbiamo descritta la coltivazione del Co: di Mnitzech, e di Mr. Duhamel, non credo inutile riferire anco quella dal valoroso Kliyogg, ch'è poco dif.

Sono stati pertanto scelti per intervenire in queste due Contadini, uno è Simone Viola della Bruma di Farra, l'altro N. Giarin di Villes; e questi parlano, anzi occorrendo fanno le loro opposizioni alle proposizioni meccaniche spettanti all'Agricoltura; e come quelli che, in quanto alla pratica, ne fanno più degli Accademici, fanno quelle sperienze che dall'Accademia vengono ad essi ordinate. Il Viola non ha campi propri; egli è semplice colono; ma si distingue sopra tutti gli altri nel pagar puntualmente i suoi affitti; la sua Casa, è la più ben provveduta di bestiame; il suo lettamajo, è il più pingue di tutti; i suoi campi s'assomigliano a più colti giardini. Si distinguono dagli altri particolarmente nella coltura de' mori: esempio se non singolare, almeno rarissimo nel Friuli. Quelli che son piantati sulle strade che confinano co' loro campi. (giusta il costume introdotto in tutto quel Contado, come pure in quello di Gradisca) sono vegeti quanto quelli che son piantati negli stessi campi. Questi due Accademici vengono anche regalati con alcune Medaglie; onde servono d'esempio e d'incoraggiamento agli altri, ed insieme di rimprovero agli infingardi agli ubbriachi, ed a tutti coloro che sono poveri per propria lor colpa. Quegli Accademici avendo ritrovato degli altri Contadini meritevoli di lode, ed onore, pensano d'aggregarne uno per ciascuna Villa.



differente dalle altre . Con queste istruzioni , e con le diverse sperienze, si potrà stabilirne una, che sia confacente al nostro clima, ed al nostro terreno.

Egli prepara la terra destinata alla piantagione delle Patate con un primo lavoro che ne fa l'Autunno dopo di averci sparso alcuni carri di ghiaja marnosa , soprattutto allorchè il campo produce assai erbe cattive. Verso la Primavera seguente egli sparge dieci carri ( da noi chiamati *Zaglie* ) di letame per campo , e lavora la terra per la seconda volta . Dispone quindi con la mano le Patate ne' solchi , ne mette sempre due o tre insieme nello stesso luogo , lasciando un piede d'intervallo tra queste , e le altre , ed egli pure taglia le grosse in pezzi. Piantate in questa maniera le Patate , le ricuopre di letame , e le lascia in questo stato per lo spazio di quindici giorni : indi appiana la terra con l'erpice ; e procura di far questo lavoro in tempo asciutto , affinchè l'erba si disecchi più presto ; perciocchè la riuscita delle Patate dipende soprattutto dalla cura che si ha di purgare quant'è possibile il campo dalle cattive erbe . Per questa ragione usa egli grande attenzione , allorchè la pianta è alzata circa mezzo piede , o sia un palmo, di sarchiare tutto il quadrato , o campo ; dopo di che lo bagna con acqua corrotta ; e se le cattive erbe spuntano nuovamente egli nuovamente sarchia la terra la seconda , e la terza volta . Nel Autunno poi le cava dalla terra ; e per fare questa raccolta , egli principia dal tagliar l'erba rasente terra , se non ha avuto il tempo di fare quest'operazione un mese prima , il che egli crede più vantaggioso.

Quest'erba intanto somministra alle bestie un foraggio sano , e di buon gusto . Per cavarne poi il frutto egli muove la terra profondamente con una forca di ferro , raccoglie le Patate in un paniere , dal quale indi le versa in sacchi grandi per condurle a casa, e le conserva con le precauzioni dagli altri praticate,

Rac-



Raccolte che ha le Patate con la maggiore diligenza possibile lavora la terra, e ne riunisce ancora, seguendo l' aratro, molte altra ch' erano restate: tanto copiosa essendo la loro moltiplicazione, che quando non sieno state raccolte con estrema cura, per quanto lavorisi replicatamente la terra, pullulano per alcuni anni; ed è difficilissima cosa il totalmente estirparle. Dopo quest' ultimo lavoro semina egli il campo di grano, secondo l' indole della terra, ed allorchè fa passare l' erpice, rispingola per la seconda volta le Patate, che si presentano ancora in molta quantità, il che non impedisce, per quanta attenzione si usi che non ne resti ancora in gran numero; e però bisogna avere grande diligenza di fradicarle secondochè si scuoprono.

Kliyogg è stato convinto da una costante sperienza che la segala riuscirà bene tanto in questo terreno, quanto ne' campi di biada, e che si può nel terzo anno seminare questo medesimo terreno di Patate, ovvero di Frumento. Kliyogg preferisce l' ultimo partito, e reputa miglior consiglio di tutti gli altri quello di coltivare tutti i suoi campi l' uno dopo l' altro con le Patate. Imperciocchè il genere di coltura ch' egli dà a queste contribuisce infinitamente, mercè l' estirpazione delle cattive erbe, a migliorare il terreno; oltre a quanto s' è detto di sopra, che variando sovente le spezie delle produzioni in uno stesso terreno, non si viene a contribuir molto alla sua fertilità.

A questa lunga testimonianza del lodato celebre Autore che può servir d' argomento a convincere ognuno intorno all' utilità, ed alla salubrità delle Patate aggiungasi quella d' un altro non men rinomato moderno Scrittore Inglese, il quale così scrive ( a ) : „ Al Canape ed

F

„ al

---

( a ) *Storia del Commercio della Gran Bretagna di John Cary tradotta da Pietro Genovesi Giureconsulto Napoletano. In Napoli 1747- a c. 140.*



„ al lino , che in qualche maniera sono come tante  
 „ nuove produzioni per l' Inghilterra , conviene aggiugne-  
 „ re lo zafferano . Potrebbonfi aggiugnere eziandio a  
 „ questi generi le Patate . Ma quest' ultime non hanno  
 „ rapporto alcuno al Commercio esteriore , quantunque false-  
 „ ne uno smercio considerabile nell' interno dell' Isola . L'  
 „ uso che se ne fa scema il consumo , che fassi del  
 „ grano , e del bestame . Queste radici , che dap-  
 „ principio passarono dall' America nell' Irlanda , occu-  
 „ pano oggidì de' gran cantoni quasi che in tutte le  
 „ Provincie della Gran Brettagna . Gl' Inglese loro dan-  
 „ no il titolo d' *eccellenti* . Essi le considerano come  
 „ un sollievo per i poveri , e come la sostanza di mol-  
 „ te vivande delicate , e degne d' esser ministrate nelle  
 „ tavole dei più ricchi . Coltivanfi ne' contorni d' Hac-  
 „ kney in Middlesex ; di Stratford , e di Barkin in  
 „ Essex ; nella Contea di Surrey tra Kingston , e Tha-  
 „ mesditton . Tutto quello che viene in questi disse-  
 „ renti Paesi , apportasi ne' mercati di Londra per la  
 „ provvisione di questa Città . Raccogliesene molto nel  
 „ territorio di Bristol , di Bridgevater , e di Glassen-  
 „ bury , e vendesi a Stoke-Market . Le Provincie di  
 „ Kertforo , di Noringham , di Lancastre ne seminano  
 „ de' campi intieri . Le Patate di Larca-Shire sono stima-  
 „ te le migliori . Trovansene ancora nel Principato di  
 „ Galles , soprattutto in Camarthen-Shire .“

Avendo il Sig. Pietro Arduino Pubblico Professore d'  
 Agricoltura nell' Università di Padova fatto replicate spe-  
 rienze sopra la coltivazione , e sopra l' uso delle Patate ,  
 ed essendo stato da me ricercato a comunicarmele , con  
 la più gentile condiscendenza volle compiacermi in una  
 sua lettera , scrittami li 26. del prossimo passato Gennajo  
 di quest' anno 1767. la quale gioverà ch' io quì produ-  
 ca ; giacchè avendo egli fatto i suoi sperimenti in questo  
 nostro Clima , seguir possiamo una scorta affatto sicura :

tan-



tanto più che il suo metodo di poco differisce da quello delle altre Nazioni.

Avvertirò prima soltanto, che versate essendo le prime osservazioni del suddetto benemerito Professore per afficurarli se segando l'erba, o sia getmoglio delle Patate, sia essa grata, riesca di buon nutrimento agli animali, e se le Patate crescano in maggior numero, ed in maggiore grossezza; preteude ch'erroneo sia l'insegnamento di chi sostiene la parte affermativa: e vuol che ripugni alla ragione per que' motivi appunto ch'egli adduce; decidendo che il fieno delle Patate non sia grato agli animali nè fresco nè secco: e che quand'anco ad essi grato riuscisse, poca ne sarebbe l'utilità; perciocchè di otto parti verdi, appena una ne rimarrebbe per pascolo degli animali. Aggiugne inoltre che quest'operazione pregiudica alla forza vegetativa della terra.

In tale disparità d'opinioni tra soggetti rispettabili per dottrina, e per esperienza, le quali in me mancano, lascio ch'essi decidano questo punto, ch'eglino fanno bene quanto sia importante; ed io col pubblico ne attenderò la decisione. Ecco intanto ciò che a me scrive il degnissimo Professore.

„ Sono già molti anni che ne coltivo come ha potuto rilevare da una delle Lettere di Giovanni mio fratello, versante in parte sopra questo stesso argomento, inserita nel Giornale di Scienza naturale, ec. del Sig. Grisellini. Dopo però che sono stato onorato della Cattedra della Scienza pratica d'Agricoltura, e che sono stato incaricato di versare negli sperimenti, che alla medesima appartengono, vi ho posto molto maggiore attenzione; parendomi che l'introduzione delle Patate riuscirebbe anche per noi un'Articolo d'economia interessante.

„ Gli sperimenti, che ne ho fatti negli anni 1765., e 1766., sono, a mio credere, sufficienti per servire di sicura norma per coltivarle, e per servirsene ad uso d'



„ alimento : e perciò io non farò che darle sincera notizia de' medesimi ; facendo conoscere nel tempo stesso qualche falso insegnamento , stato pubblicato in questo proposito .

„ Nell' anno 1765. feci la piantagione delle Patate nel modo seguente . In un'quadro di terreno di piedi quattordici per ogni lato ; o sia di piedi quadrati 196. , che sono Tavole , o Pertiche quadre cinque , e piedi sedici , il quale era stato prima ben vangato , ed applanato , vi feci fare dei solchi paralleli , e tra se distanti un piede ; e dentro i medesimi feci spargere del buon concime . Presi poi le radici tuberose di questa specie di Solano , e le tagliai in piccioli pezzetti , osservando che ciascuno d' essi avesse il segno del germe ; cioè almeno una di quelle picciole come cicatrici , entro le quali stano i germi occultati : e che , com' ella fa benissimo , molte ne sono di sparse tutto all' intorno di detti Pomi di terra . Disposi poi essi pezzetti dentro i solchi suddetti , a due file per solco , distanti l' uno dall' altro un palmo , ed interzati , e colla scorza e germe allinsù . Li feci indi coprire con terra , alta sopra i medesimi circa quattro dita : e così li lasciai fino che i loro germogli furono spuntati dal terreno , ed alzati circa un palmo : ed allora si calzarono con nuova terra in altezza di quattr' oncie .

„ Tale piantagione fu fatta dopo la metà di Marzo , e verso il fine d' Aprile feci nettare le Piante dalle malerbe ; così lasciandole , senza altro farvi , fino al principio d' Agosto ; nel qual tempo feci tagliar le piante stesse in due de' suddetti solchi , onde rilevare se vero fosse ciò , ch'è stato asserito colle stampe : vale a dire , se , segando l' erba delle Patate , riesca dessa buona pastura per gli Animali , e le radici , o tuberri crescano in maggior numero , ed in maggiore grossezza .

„ Quelle , l' erba delle quali fu tagliata , rigermogliò .



„ gliarono veramente ; ma non produssero nè fiori , nè  
„ in conseguenza i loro frutti : E molte anche total-  
„ mente perirono . L' altre poi , non tagliate , fiori-  
„ rono tutte , e diedero quantità di quei loro Pometti ,  
„ ripieni di semi , che , maturati , raccolsi per farne se-  
„ minazione nell' anno susseguente .

„ Nel mese d' Ottobre feci cavare i loro tuberì dalla  
„ terra : ed osservai che quelli dei solchi , fatti segare  
„ erano piccoli , ed in poco numero ; quando quelli  
„ degli altri solchi , le piante de' quali non furono segate ,  
„ erano assai grossi , e circa il triplo più numerosi .

„ Da ciò apparisce quanto sia erroneo , ed ingannevo-  
„ le l' insegnamento stato pubblicato , circa il doverli se-  
„ gare l' erba delle Patate , onde la raccolta ne riesca  
„ più ubertosa ; come è pur falso quanto è stato asseri-  
„ della bontà ed utilità del fieno fatto colla medesi-  
„ ma .

„ Ripugna tale asserito all' esperienza , ed alla ragione ;  
„ alla prima per quauto ho detto , e dirò poi : ed al-  
„ la seconda , perchè , segate le Patate , o devono pe-  
„ rire , se il loro tronco rimane senza germi , o pro-  
„ durre piccioli tuberì , a cagione del troppo grande con-  
„ corso del sugo nutritizio verso il luogo della ricevuta  
„ ferita ; onde riparare le loro perdite colla forzata ri-  
„ produzione di nuovi rami ; del qual sugo molto anche  
„ n' esala dalle larghe aperture de' tralci troncati ; as-  
„ fai teneri allora , e d'umido abbondantissimi .

„ Che il troncare le piante rechi danno al loro in-  
„ grossamento , si conosce assai chiaro , se si faccia os-  
„ servazione che gli Arbori , a' quali tagliansi i rami di  
„ tre in tre anni , mai non ingrossano tanto , quanto  
„ quelli , che lasciansi intatti , stando pari l' altre circo-  
„ stanze . Lo stesso addiviene in pressochè tutte le pian-  
„ te a radice bulbosa , alle quali , se più d' una volta  
„ si tagliano le foglie ed i fusti , forzati i loro bulbi ,  
„ o cipolle alla replicata produzione di nuove foglie ,

„ e di



„ e di nuovi steli , di polpofe ch' erano , divengo-  
 „ no vane.

„ Rispetto poi al fieno di Patate , ho offervato che  
 „ gli Animali non lo gradifcono , nè verde , nè secco:  
 „ ed inoltre effendo i loro fusti affai groffi e fufosi , e  
 „ le foglie affai tenere e delicate , non poffono i fusti  
 „ fteffi feccarfi , che nel corso di più giorni , e fpeffo  
 „ voltandoli e rivoltandoli . Le foglie , che vengono  
 „ a feccarfi molto prima , e che riefcono affai fragili ,  
 „ coll' effere tante volte maneggiate , e fcoffe , fi ridu-  
 „ cono talmente in frantumi , e polvere , che non riman-  
 „ gono quafi che i foli tralci : e d' otto parti d' er-  
 „ ba non fe ne ottiene appena una di fieno fec-  
 „ co .

„ Il fieno adunque di Patate riefce pochiffimo atto al-  
 „ la nutrizione de' Bestiami ; fi fa con difficoltà , ed  
 „ in fcarfa copia : e fi minora molto , facendolo , il  
 „ prodotto delle Radici tuberofe , che è l' oggetto più  
 „ importante , per cui fi pofsono piantare . Il terreno refta  
 „ più efposto al secco , fegando dette piante , che quando  
 „ fi lascia delle medefime , che foliffime riefcono , co-  
 „ perto : e colla fegatura fi perdono anche i loro frut-  
 „ ti , ed in confequenza i loro femi ; quali frutti po-  
 „ trebbono anche fervire , facendoli fermentare a manie-  
 „ ra d' uva , per estrarne colla diftilazione una fpecie di  
 „ buona Acquavite .

„ Oltre alli danni foprannumerati , fi ha anche quello af-  
 „ fai rilevante facendo la fegatura fuddetta , che la forza  
 „ vegetifera della terra , viene molto a indebolirfi ; quan-  
 „ do al contrario , lasciandovi le piante intatte , fino al  
 „ tempo opportuno di cavare i Pomi di terra , la forza  
 „ fteffa confiderabilmente s' aumenta , ed il terreno fi dif-  
 „ pone a portare ubertofo raccolto di Grani .

„ Fatte dette confiderazioni , vengo ora alle fperienze  
 „ replicate nel 1766. circa la metà del mefe di Marzo  
 „ feci preparare un pezzo di terreno , nel modo pre-

„ det-



„ detto , e vi feci fare i medesimi solchi , e col-  
„ la stessa , già indicata , distanza . In alcuni d' es-  
„ si solchi feci spargere con poco letame , e ne-  
„ gli altri della sabbia , all' altezza di circa quat-  
„ tro dita , coperta poi con poca terra . Dentro  
„ tutti tali solchi furono piantati i pezzetti di Patate ,  
„ nel medesimo modo della già descritta sperienza dell'  
„ anno 1765. , e si coprirono con un palmo di terra in  
„ altezza .

„ Nello stesso giorno di detta piantazione fu pu-  
„ re preparato altro pezzo di terreno , concima-  
„ to , vangato , e ridotto in vaneze , larghe ciascu-  
„ na due piedi . Sopra queste vaneze si seminarono le  
„ semenze di Patate , separate , colla lavatura , dalla  
„ polpa dei Pometti , entro quali stanno ranchiuse , spar-  
„ gendole sopra la terra , e facenoole nella medesima  
„ bene immergere col rastrello , nel modo usato dagli  
„ Ortolani per gran parte de' loro erbaggi .

„ A mezzo Aprile , le piante nate dalle radici , ta-  
„ gliate a pezzetti , erano cresciute all' altezza di circa  
„ un palmo , e quelle dei semi , non più di due dita .  
„ Le prime furono calzate con quattro buone dita di  
„ terra , presa ai lati , tra solco e solco : e le seconde  
„ si nettarono dall' erbe nocive ; si schiarirono talmente ,  
„ che restasse tra pianta e pianta la distanza di circa un  
„ palmo : e le piantine cavate in tale schiarimento ,  
„ le feci piantare in altro terreno , che tal' uopo erasi  
„ preparato , distribuendole colla stessa distanza .

„ Nessun' altra diligenza vi ho usata , se non se di  
„ farle tutte rimondare dalle malerbe , dalli dieci di Mag-  
„ gio , e di far zappar quelle che furono trasplan-  
„ tate .

„ Alla metà di Dicembre solamente , ho fatto cavare  
„ tutti i Pomi di terra , e non prima , perchè ho os-  
„ servato , che , fino a tanto che nei fusti si vede segno  
„ di vegetazione , i Tuberi , o Patate continuano a cre-  
„ scere :



„ scere : e certamente crescono più nell' Autunno , che  
 „ non han fatto in tutta la State ; anzi in Settembre ,  
 „ e fino a mezzo Ottobre almeno , producono quantità  
 „ di tuberì ; specialmente sopra terra , attaccati ai ra-  
 „ mi riposanti sopra la medesima . Bisogna però cavarli  
 „ prima che geli la terra , e bisogna anche conservarli  
 „ in luogo , in cui non possano diacciarsi , perchè se ciò  
 „ accadesse ne vanno inevitabilmente a male ammarcin-  
 „ dosi .

„ I Pomi di terra , raccolti nei solchi , entro quali fu  
 „ posta la sabbia , sono stati assai più grossi che quelli  
 „ degli altri solchi . Da ciò rilevasi , che queste piante  
 „ amano terreno dolce e leggero , nel quale producono  
 „ le Patate grosse e rotonde ; ma nei terreni tenaci le  
 „ fanno picciole , ed inuguali , perchè vi trovano mag-  
 „ giore resistenza al loro crescimento . Dove i solchi  
 „ furono preparati col letto di sabbia , ne ho trovate di  
 „ pesanti fino sedici e più oncie , quali , oltre al mag-  
 „ giore vantaggio , riescono anche , per la loro bellezza  
 „ di piacevole spettacolo .

„ Fatto poi il Calcolo sopra la quantità raccolta , e  
 „ quella del terreno , che hanno occupato , trovo , che ,  
 „ a proporzione , la loro rendita in radici esculente ,  
 „ dette Pomi , o Patate , monta a Staja Padovane cin-  
 „ quecento , e più , per ogni campo di terra , a misu-  
 „ ra parimente Padovana ; cioè a libbre grosse 22000.  
 „ circa . Da ciò può ella ben comprendere di quale van-  
 „ taggio riuscire potrebbe l'introduzione , anche rapporto  
 „ solamente all'uso d'alimentarne gli Armenti , i Majali ,  
 „ ed altri Animali .

„ Ora vengo agli usi economici , che le Patate posso-  
 „ no prestarci , per vitto umano ; di quelli cioè , che  
 „ ho io medesimo sperimentati , riferendole i saggi stessi da  
 „ me fatti , colle loro circostanze .

„ Fatto bollire d' esse Patate nell' acqua , e cotte ,  
 „ ( il che presto succede ) le ho fatta levare la scorza ;  
 la



„ la quale non essendo che una specie di sottilissimo Epi-  
 „ derma, appena toccata colle dita, se ne v` via. Do-  
 „ po ciò, si sono pestate in mortajo di pietra, con pi-  
 „ lone di legno; e con pochissima fatica, ed in poco  
 „ tempo erano ridotte in pasta, della quale presene di-  
 „ ciotto libbre, ed unitevi quattro libbre di farina di fru-  
 „ mento, e sufficiente quantità di lievito, se n' è for-  
 „ mato pane, nel modo usato per quello di solo gra-  
 „ no. La pasta era bella, di color bianco pendente  
 „ al giallognolo, come suol essere il Burro; ma il pa-  
 „ ne, a dir vero, non è riuscito a tutta perfezione,  
 „ avendolo il Fornajo cotto malamente? e riuscì molto  
 „ meglio nel 1765. al detto mio Fratello di Vicenza,  
 „ ed a me stesso. Contuttociò era buono, e ne ho  
 „ mandato, trattandosi di cosa, in questi Paesi affatto  
 „ nuova, a diversi Prestantissimi Cavalieri Patrizj, miei  
 „ Veneratissimi Padroni: e mi lusingo ne avrà anche  
 „ V. S. ricevuto, avendolene per terza mano spe-  
 „ dito.

„ Riesce detta pasta ottimamente per far maccheroni;  
 „ ma però composta senza lievito, e con sola tanta fari-  
 „ na di frumento, quanta sia sufficiente a ridurla maneg-  
 „ gievole, quanto è d' uopo per tale uso. Questi mi  
 „ sono riusciti di così grato sapore, che ne ho fatto  
 „ formare nuovamente, e ne ho mandato a una delle più  
 „ Illustri e nobili Famiglie di Padova, e ad altri sogget-  
 „ ti, per intendere come loro piaceessero; e m' hanno as-  
 „ sicurato d' averli trovati migliori, che se stati fossero  
 „ composti del fiore di farina di frumento.

„ Anche le Polpette e Torte, formate, in modo con-  
 „ veniente, colla pasta di Patate, prima ben cotte nell'  
 „ acqua, sono ottime, come più e più volte altri meco  
 „ hanno sperimentato.

„ Sono in oltre buone le Patate cotte a lessò, ta-  
 „ gliate in pezzetti, e condite con Burro, e Cacio  
 „ Lodigiano: e parimente con olio, pepe, ed aceto,

G

„ (in-



„ ( intendendo che sempre sieno salate ) ed in varie al-  
„ tre maniere, e differenti condimenti. Cotte poi nel  
„ forno, o sotto le ceneri calde, e bene appassite, si  
„ mangiano senza condimento alcuno, ed imitano, nel  
„ sapore le castagne: e cotte nell'acqua riescono buone a  
„ mangiarsi colla Carne, con salumi, ec.

„ Io ne ho anche fatte seccare nella stufa, e ridurre in  
„ farina, la quale assaggiandola, manifesta grato sapo-  
„ re, e si fa conoscere attissima a farne pane, come  
„ usano i Peruviani, ed altri Popoli Americani, e per  
„ farne Polenta, ed altre vivande; ma di questa non  
„ ho per anche potuto fare quei sperimenti, che deside-  
„ ro d'attuare, e de' quali le darò pure contez-  
„ za.

„ In somma, le Patate, oltre la rilevante utilità  
„ che ci potrebbero apportare per alimentarne i Bestia-  
„ mi, in tutta la stagione mancante di verdi foraggi,  
„ e per impinguare con prestezza quelli destinati a ser-  
„ virci di cibo, e rendere più assai saporite le loro car-  
„ ni, come intendo praticarsi da alcune Nazioni oltra-  
„ montane; sono anche per gli uomini cibo buono,  
„ e riputato sano, e dolcificante l'acrimonia de' nostri  
„ umori. Io certamente le trovo così buone ed utili, che  
„ non lascierò di coltivarne per l'avvenire quella mag-  
„ gior quantità, che gli altri molti sperimenti incom-  
„ benti al mio Carico, mi permetteranno. Non manche-  
„ rò neppure di procurare quanto potrò che da altri ven-  
„ gano introdotte; e spero che anche lei vorrà darli  
„ il merito di renderle accette agli Abitatori del Friuli; a'  
„ suoi illustri compatriotti d'Udine, che nella forma  
„ più solenne onorano l'Agricoltura, avendo per promo-  
„ verla, istituita un'Accademia, di cui Ella è beneme-  
„ rito Suzio.

„ Potrei ora, alle osservazioni sopra il Solano esculen-  
„ to, aggiugnere gli sperimenti, che ho fatti sopra l'E-  
„ lianto tuberoso, le cui radici si conoscono col nome

„ di



„ di Tartuffi bianchi, o Tartuffi d'Orto, e di campo,  
 „ e che alcuni chiamano Topinambur; ma non essendo  
 „ ancora riuscito a poterne fare usi tali, che possano  
 „ rendere questa Pianta degna di stima, e con verità rac-  
 „ comandabile, tralascio di farlo. Io trovo questi Tuberi  
 „ così differenti dalle Patate nella natura della loro pol-  
 „ posa sostanza, nel sapore, e odore, nauseosi anzi che gra-  
 „ ti, che per cibo d'Uomini usuale non mi sembrano dif-  
 „ ponibili per nessuna via; quantunque non manchino di  
 „ quelli, che insegnano valere agli usi medesimi. Se col  
 „ progresso di tempo mi riuscirà trovare qualche modo di  
 „ ridurli in vivande piacevoli, anche di questo le ne darò  
 „ notizia. Per produrre al pubblico insegnamenti utili, bi-  
 „ sogna essere certi, per via di replicate, e bene avverate  
 „ sperienze, di ciò, che si vuole pubblicare. Questa è la  
 „ via, che ho seguita, e che seguirò immancabilmente: e  
 „ chi così non fa, ma scrive, e pubblica cose delle quali  
 „ non ha sperienza, si fa spesso poco onore; pone in dis-  
 „ credito anche i Libri buoni ed utili: ed anzichè giovare  
 „ al progresso delle Arti, vi nuoce moltissimo.

„ Ma quanto maggior male non fanno quelli, che per  
 „ infano maligno prurito di dir male, e d'oscurare la glo-  
 „ ria de' buoni ed utili Scrittori; di quelli cioè, che con  
 „ vero zelo di giovare ai loro simili, s'affaticano di con-  
 „ tinuo in osservazioni accurate, e laboriosi sperimenti, e  
 „ non pubblicano se non ciò, che trovano sodamente ap-  
 „ poggiato ai fatti, e che, non vana curiosità e maravi-  
 „ glia ma vera utilità, racchiude, e può recare.

„ Lasciamo però, Sig. Zanoni, che gracchino questi  
 „ animali invidiosi a loro arbitrio; pensiamo ad adempire  
 „ ai doveri d'uomini onesti, e di veri amici della nostra  
 „ specie, e della felicità, e gloria della nostra nazio-  
 „ ne: e costantissima sia tra di noi quella sincera cor-  
 „ diale amicizia, colla quale io sono stato, e farò sem-  
 „ pre ec.



(a) Vi sono de' semi, e frutti che sono succedanei del pane, di cui si cibano intiere Nazioni, e diversi popoli de' quali io quì non occorre che renda conto.

Molte piante benchè non comunemente conosciute, o adoperate per pane possono con l'industria, massime ne' tempi di carestia, ridursi in pane sano, e nutritivo. Io parlerò solo di tre che abbiamo native tra noi. La prima è il Lupino, pianta comune, e nota; l'altra è il Tribolo noto solo a pochi nel Friuli, come appresso dirò, la terza è una specie di Cavolo o più propriamente verza. Parlerò in primo luogo del Lupino. Questo benchè amarissimo, macerato però nell'acqua perde l'amarrezza, ed asperso che sia con poco sale se ne fa qualche uso nel Friuli, e non riesce ingrato anco a' palati delicati: il che asserisco, perchè anco al tempo del Mattioli si mangiavano in Italia, quasi per passatempo, come, dic'egli, si mangiano molte altre frutta. Il Sig. Manetti (b) dice essere questo un cibo di cui la Plebe in molti luoghi, specialmente in Firenze, ed in Roma ne mangia in abbondanza, e risparmia il pane. Insegna poi il modo di farne del pane, ed è questo.

(c) Dopo di avere nella maniera che si disse addolcito i Lupini, e nuovamente seccatigli per mezzo del forno; e ridotti in farina, s'aggiugne della farina di grano dolce, come miglio, e *sorgoturco*, o altri semi dolci, e glutinosi, come quello di *Trafi* o *Cippero esculento*, ma soprattutto una porzione di cruschetto di grano per impedire la densità, e gravità che potrebb'esser ad essi propria (d).

Alcuni anni sono ho veduto quì in Venezia in vendita

---

(a) C. 162.

(b) A c. 219.

(c) C. 220.

(d) Della vantaggiosa coltivazione de' Lupini, vedasi Plinio nel libro XVIII. Cap. XIV. e delle molte sue virtù mediche vedasi il Mattioli, ed il Geoffroy.



dita certi frutti acquatici, la cui figura fermò la mia curiosità per informarmi del loro uso, e della loro origine. Rassomiglia questa que' ferri con quattro punte, de' quali gli antichi seminavano le Campagne per impedire che la cavalleria nemica non gl' inseguisse: ed è tale appunto l' opinione degli Autori che trattano di questa pianta. Dimandai prima il loro nome, e mi fu risposto che volgarmente chiamansi *Trioli*. Allora mi confermai nella mia conghiettura che fossero questi i Triboli de' quali tratta Plinio, e dopo di lui alcuni altri Scrittori. Ricercai dove si coltivassero, ed ebbi in risposta, che venivano raccolti nelle paludi, e nelle valli; che si mangiavano allesti ed arrostiti, come le castagne, delle quali avevano il sapore; e però ne comperai subito alquanti, e lo stesso giorno volli assaggiarli in tutte le due maniere. Contengono questi una mandorla bianca del gusto delle castagne. Informatomi meglio, rilevai, che questi non ricercano alcuna coltivazione, che nascono, si nutrono, moltiplicano abbondevolmente in tutti i fossi, e nelle paludi, dove l'acqua sia perenne. Mi parve questa una scoperta da non trascurare, e mi venne subito in mente il Sig. Co: Fabio Asquino, il quale avrebbe secondato il mio suggerimento d' introdurli nella sua palude di Fagagna. Mentre gliene procurava io alquanti per farne un' abbondante semina, scopri egli che di questi triboli abbondava il lago di S. Daniello, poche miglia discosto dalla sua Palude; ma che gli abitanti vicini non seppero mai farne altro uso, che per tabacchiere. Ne seminò adunque ne' fossi della sua palude, ed hanno moltiplicato a meraviglia.

(a) Fu il Tribolo noto a Plinio, il quale asserisce,



sce, che non nasce se non nelle paludi, e che gli abitanti presso i fiumi Nilo, e Strimone (a) l' usavano per cibo.

Il Mattioli ne descrive di due specie, terrestre, ed acquatico, ed a ciascuna attribuisce alcune qualità medicinali. Ommetteremo di parlare del terrestre, non essendo d' alcun uso per l' economia, diremo però solo dell' acquatico.

„ Il frutto, dic' egli, è nero, grosso come castagne,  
„ ma triangolare, e con tre punte, (b) onde s' ha egli  
„ preso il nome, la cui scorza è cartilaginosa, e la pol-  
„ pa di dentro bianca, al gusto simile alle castagne, il  
„ perchè vengono questi frutti chiamati dal volgo casta-  
„ gne acquatiche, e come castagne gli usano nei cibi in  
„ alcuni luoghi ove il grano è caro: la povera gente  
„ gli seccano, e fannone farina, e di poi pane, come  
„ fanno alcuni altri nelle montagne delle castagne sec-  
„ che, e altri gli cuocono sotto la cenere calda, e feli  
„ mangiano all' uso del desinare, e della cena per passar  
„ tempo. Di questi dunque fanno spesso, coloro che vanno  
„ in pellegrinaggio, le corone de' pater nostri per portare  
„ al collo per dar più credito alla religione, per non di-  
„ re hipocrisia. “

Anco Mr. Geoffroy commenda molto il Tribolo per le sue mediche virtù, e come ottimo cibo. (c)

Afferisce che questa pianta si nutrice ne' fiumi, ma lufureggia principalmente ne' laghi, ne' fossi d' acque stagnanti, e di fondo limoso; si protesta però di non poter pre-

(a) Fiume di Macedonia.

(b) Tutti quelli che ho veduti hanno quattro punte.

(c) *Quamdam veluti amygdalam ocluidis cordatam duram, albam, Membrana oblectam exilissima, esu optimam, sapore ad castaneam accedente* Tom. II. Par. II. pag. 305.



prestare fede al Mattioli che questa pianta si generi anco nel mare. (a)

Io non posso far a meno di non osservare lo sbaglio, che prende il chiarissimo Mr. Geoffroy, nè credo che vorrà alcuno condannarmi d'arrogante entrando a decidere una contesa tra due così famosi, e dotti Medici: mentre questa non riguarda la loro professione, ma una cosa di fatto, che può venir decisa da ognuno ch'abbia cognizione locale ~~della~~ della situazione di Venezia, e de' luoghi di cui parla il Mattioli, che non era capace di mentire, molto meno d'imporre, nè imporre in cosa appartenente alla sua speciale professione. In primo luogo riporterò il testo del Mattioli, il quale lo giustifica non aver egli detto, che li Triboli si generino nel Mare, ma nelle acque false. Ora tutte le acque false non si chiamano mare, nè mare sono le lagune, di cui parla il Mattioli.

„ Dico che dello tribolo acquatico se ne ritrova in  
„ assai fiumi, e laghi d'Italia, e massime in sul Mantovan, e Ferrarese, e non solo nasce nell'acque dolci, ma nelle false ancora; come sono quelli che si vendono su le piazze di Venezia chiamati Marini, nati in quelle lagune circonvicine.

Se queste lagune possano intendersi per mare, sentiamolo da Mr. de S. Dedier (b) compatriota di Mr. Geoffroy.

„ Non v'è, dic' egli, quasi persona che non abbia  
„ udito dire, che Venezia è situata nel Mare, ma non  
„ è facile di formarsi un'idea giusta della disposizione  
„ singolare di questo luogo; poichè presso quelli, che vi  
„ sono stati, e ch'anco v'hanno fatto qualche soggiorno  
„ mol-

(a) *Mattiolus autem testatur non modo in aquis dulcibus progigni, verum etiam in mari; cui profecto fidem prestare nequaquam possumus. Ibid.*

(b) *Martiniere T. VI. pae. 26.*



„ molti ne sono che confondono il mare con le lagu-  
 „ ne , senza riflettere ch' esse ne sono affatto separate ,  
 „ essendo come de' gran piani , che l' arte avesse inondati  
 „ affine di rendere la situazione di Venezia così forte ,  
 „ com' è amirabile .

Quest' è l' origine dell' inganno del Geoffroy .

Si ritrovano de' triboli nelle lagune ch' alcuna volta in-  
 tricandosi nelle reti sono la tribolazione de' pescatori : ma  
 la maggior copia ritrovasi nelle paludi , e nelle valli supe-  
 riori , che comunicano con la laguna , in cui si mischiano  
 le acque dolci con le false .

Non è sfuggito il Tribolo all' esame del Chiarissimo  
 Sig. Manetti , che così scrive . ( a ) „ Il tribolo acquati-  
 „ co detto da altri Noce acquatica , e Castagna palu-  
 „ stre , o sia trapa natans di linneo , in Francese Ma-  
 „ cre , e Saligot , produce certi frutti , o noci con una  
 „ mandorla della grandezza delle mandorle comuni , alle  
 „ quali si accostano anco molto per il sapore . Realmente  
 „ si trovano buone a mangiarsi , essendo d' una sostanza  
 „ farinacea , e nutritiva , e piacciono a segno in alcuni  
 „ paesi che sono portate per delizia cogli altri frutti alla fine  
 „ delle tavole . In qualche luogo si vendono pubblicamente  
 „ al Mercato sotto nome di noce de' Gesuiti . Con arte  
 „ si può ridurre questo frutto in farina , e prepararlo in  
 „ varie forme di maniera che avendone in quantità in  
 „ tempo di carestia potrebbero ridursi in pane . Appreso  
 „ di noi nella Toscana si trova in abbondanza nel Palu-  
 „ lude di Bientina dov' è chiamato *Castagnuolo* , e pari-  
 „ menti trovasi nelle acque tra Arezzo , e Chiusi , ma  
 „ quivi non tanto abbondate , accostumandosi a farne uso ,  
 „ ed a ricavarne l' utile che si può facilmente ricavarne , ef-  
 „ pressamente si potrebbe coltivare , e propagare in tut-

„ te

---

( a ) A c. 199 .



„ te le paludi , e nei fossi , che sono luoghi infrut-  
 „ tuosi , e tanto più facilmente in ciò si riuscirebbe , es-  
 „ sendo pianta che non patisce l'ingiuria dell' aria , ed  
 „ essendo pianta nostrale , o almeno da lungo tempo ac-  
 „ comodata al nostro Clima , egualmente che al Clima  
 „ dell'Asia , dove pure ella si trova parimente nei luoghi  
 „ non molto profondi , e di letto fangoso .

Anco in Francia (a) si coltiva , e si fa buon uso del  
 Tribolo acquatico . Ritrovasi ne' fiumi , e particolarmente  
 ne' laghi , negli stagni , nelle fosse delle Città , e nelle  
 parti in cui vi sono dell' acque stagnanti , ed il cui  
 fondo è limoso . Chiamansi da' Francesi *Macre* o *Macle*  
*Cornuëlle* , *Corniole* , *Castagna* d'acqua , *Saligor* , e tartufo d'  
 acqua . Il Tournefort lo chiama *Tribuloides* . Nella Mai-  
 ne , e nell'Aniou fanno cucinare il frutto intiero sotto la  
 cenere , o nell'acqua bollente ; nel Limousin ne fanno al-  
 tresì del pane , ed una specie di Poltiglia . Per far questo  
 prendono alcune di queste mandorle mezzo cotte nell' ac-  
 qua , e spogliatele della loro scorza le pestano in un  
 mortajo di legno , e senza aggiugnervi nè latte , nè ac-  
 qua , ne preparano un cibo , di cui i fanciulli sono  
 molto ghiotti ; altri poi le mangiano crude , come le  
 noci .

Egli è ben da stupirsi molto , che in tante care-  
 stie , che afflissero il Friuli prima dell' introduzio-  
 ne del *Sorgoturco* , e che talvolta causarono delle pesti-  
 lenze a cagione de' cattivi cibi di cui si fece uso , per  
 cui li più miserabili cadevano morti nelle strade con l'  
 erba in bocca , di cui s'erano cibati ( de' quali lagrime-  
 voli casi anco nella mia infanzia correivano le più recen-  
 ti tradizioni ; Egli è , dico , ben da stupirsi molto ,  
 che nessuno condotto dall'estrema fame non abbia mai

H

pen-

---

(a) Valmont de Bomare *Dictionnaire Raisonné Universel d'Histoire naturelle*  
 Tome quinquiesme pag. 500.



penfato ad esaminare che mai rinchiudeffero quelle castagne acquatiche per assicurarsi se contenessero alcuna cosa buona , e capace , se non di faziare , almeno di rintuzzare la fame . E pure può dirsi con verità che non s'è stato flagello alcuno che non sia stato sofferto dal Friuli singolarmente nel sedicesimo Secolo . L' anno 1563. vi fu nelle ville dette di Tremonz ( che io credo così chiamate invece di tra'monti, giacchè tale è la lor situazione ) una invasione di forci, che divorarono due terzi delle segale , che molto bene riescono in quel distretto , e ch' erano in quel tempo l' unico loro prodotto : a tal che ridotti quegli abitanti in miseria mossero la carità del Luogotenente a spedire il Dottore Giambattista Pittiano Deputato della Patria per liquidare la verità di così fatti danni , e per suffragare quegli abitanti . La relazione del Sig. Pittiano segnata li 2. Luglio 1563. conservasi ne' Codici del Nobile Sig. Daniele-Vincenzo Concina .

Ma quello che più ancora reca maraviglia si è che tanti uomini celebri in ogni genere di Letteratura , che vanta il Friuli in tutte le età , non se n'abbia trovato pur uno , che leggendo Plinio , ed altri Autori antichi , ch'avevano descritta questa pianta , e dichiaratala commestibile , anzi leggendo il Mattioli, che a que' tempi era moderno, e l'aveva descritta, disegnata , e dichiarata anche buona per cibarsi , e per farne pane , abbiano fatto ricerca per introdurla , e propagarla ; e che coloro che l'aveano veduta nel lago di S. Daniello non l'abbiano renduta nota , e come nuovo dono della Divina Provvidenza predicata.

Nulla costa la coltivazione, nè la raccolta del Tribolo; pochi sono i Paesi che possano averne in maggior copia del Friuli , tanto nelle acque salse, quanto nelle dolci . Ampie sono le lagune , e le valli , che gli servono di confine a mezzo giorno; ed in qualche sito molto s'internano de' canali d'acqua salza mista con la dolce . In tutte le parti superiori , od inferiori del piano vi sono delle



delle paludi, ed acque stagnanti : nelle valli , ed anco in cima d'alcune montagne della Cargna , e del Cadore vi sono de' laghi, e degli stagni.

Ma terminiamo quest' articolo con una breve descrizione di questa pianta che la negligenza ha renduto esotica nel suo naturale paese . Si seminano i Triboli nell' acqua , dove il fondo non sia tanto profondo . Gettano questi una radice lunghissima ; a guisa di coda di cavallo , e per intervalli è guarnita di moltissime radici capillari , che formano alcuni vorticetti , i quali circondano la radice . Le superiori nuotano entro l'acqua, e le inferiori per lo più sono immerse nel limo . Le foglie sono attaccate alla radice maggiore disposte in circolo , e galeggiano sopra l'acqua , ogni foglia è sostenuta da un picciuolo carnosio di color rosso , ed aspro al tatto, e turgido nel mezzo . Le foglie hanno la figura simile a quella del pioppo nero con molti nervi elevati ; la circonferenza è dentata ; nella parte di sopra sono lisce , e lucenti , nell' inferiore pelose , di color grigio ; i fiori nascono nel centro tra i picciuoli delle foglie, sostenuti da un gambo , della lunghezza di due oncie ; composti di quattro picciole foglie bianche : caduti li fiori, succedono i frutti .

Terminiamo queste osservazioni sopra il Tribolo col seguente Epigramma che leggesi nel Tesoro della Sanità di Castor Durante a car. 123. dell' Edizione di Venezia . 1663.

*Tribule in undosis si nate paludibus alges  
Cur tamen irata cornua frontis babes ?  
Secretas tutamur opes , sub cortice dulcis  
Esca latet , dulce hoc nec sibi ab igne datur.  
Et mihi ab æthereo numerosa potentia rore ,  
Me Maris , & Cæli provida cura fovet.  
Languentes vereor fauces , me mandere lumbus  
Discipit urina , huic quum nocuisse lapis*



*Ex me mica juvat, gravidas sed contrahit alvos;  
Me miserum! mortis dos mea causa mibi.*

Giacchè siamo a ragionare di vitto Pittagorico; trattiamoci ancora per poco sopra un certo famoso Cavolo chiamato da' Francesi il gran cavolo d'Aniou. Il Sig. Marchese di Turbilly, uno de' più infaticabili, e benemeriti moderni Autori d'Agricoltura, membro delle principali Accademie d'Agricoltura di Francia, e di quella di Berna, presentò a quest' Accademia la seguente memoria, con cui c'instruisce intorno alla coltivazione, e vantaggio di questa specie di cavolo, che noi *verze* appelliamo. (a)

„ Il gran cavolo d'Aniou (b) (dic'egli) è una delle  
„ piante le più utili per la gente di campagna: egli  
„ regna in tutte le sorte di terre, anco nelle più medietti, purchè s'ingrassino sufficientemente. Egli è  
„ poco noto nelle vicinanze di Parigi, ed in molte altre  
„ parti ove farebbe vantaggiosa cosa estenderne la coltura.

Nel mese di Giugno si semina ordinariamente in un quadrato di buona terra nell'orto; ed in caso di siccità si deve aver cura d'adacquarlo. Queste semenze s'alzano affai presto, e comparisce una moltitudine di piccioli verzotti. Se sono troppo spessi si schiariscono, e si sarchiano diligentemente l'erbe che vanno nascendo. Si lasciano le verze nello stesso quadrato fino a tutti i Santi, ed allora si trapiantano nel pezzo di terra che s'è destinato: si piantano in fila col piccone, e con la zappa affai sotterra, cioè fino alle prime foglie, due piedi, o due, e mezzo in distanza l'una dalle altre, secondo

---

(a) *Memoires &c.* MDCCLXIV. pag. 82.

(b) La Provincia d'Aniou è più Settentrionale del Friuli di miglia cento incirca.



condo la bontà del terreno . Giammai non hanno a piantarsi con un palo , come fanno ordinariamente gli ortolani delle altre specie di cavoli : si riempie il fondo d'ogni , fila di letame , di cui si cuoprono le radici de' cavoli ; indi s'estende la terra sopra questo letame in modo , che fra ciascuna fila di cavoli vi sia un folco .

Verso la metà del seguente Maggio, si lavora nuovamente la terra col piccone , o con la zappa , e si distribuisce la terra del folco in maniera , che tutto il terreno sia unito, nè altro resta, fuorchè fradicare di tempo in tempo le cattive erbe.

Molti gettano le sementi delle verze con quelle del canape ; e benchè questa maniera non sia così sicura come la precedente , riesce però sovente benissimo soprattutto negli anni umidi ; poichè quando si fradica il canape , si scuopre una moltitudine di picciole verze , che trovandosi esposte all'aria crescono dappoi facilmente , si trapiantano circa gli Ognissanti, e vengono stimate più di quelle coltivate negli orti , perch' esse non sono così soggette a formare la sementeza nella Primavera seguente . Quest' è un accidente che arriva qualche volta in certi anni a una parte di questa specie di cavoli ; il che obbliga a reclutarne allora alcune altre della stessa specie che non hanno patito quest' accidente , le quali si riservano espressamente per questo effetto . In qualche pezzo di terreno molti agricoltori trapiantano queste verze con l' aratro , ma non fanno quest' operazione che nella Primavera , e le lasciano fino a quel tempo nel luogo in cui sono state seminate ; e distribuiscono poi la terra col piccone , o con la zappa verso la fine del mese di Maggio nella maniera che s'è detto . Si vede in molte Colonie dell' Aniou , e del Poitou de' campi intieri di questa sorta di verze , che sono d' un grandissimo vantaggio .

Nel mese di Giugno queste verze che sono di già grandi , che non si stringono , e che restano sempre verdi ,  
prin-



principiano ad esser commestibili, e pervengono ben presto al loro grado di bontà; esse vi restano fino alla Primavera seguente, che principiano ad alzarfi, fioriscono dappoi, e producono la semente. Questa semente è matura verso il mese di Luglio; e si raccoglie allora quella di cui s'ha bisogno per seminare. Queste verze crescono ordinariamente nell'Aniou fino a sette, ed otto piedi d'altezza; anzi se ne sono vedute ancora di più alte dopo il tempo indicato ch'esse sono buone da mangiare: e se ne raccolgono di tempo in tempo le foglie, secondochè sono grandi. Sono dice il N. A. eccellenti per fare la zuppa; e riescono così tenere, che bollite si cuociono in un momento. Esse non fanno giammai male allo stomaco, e sono altresì buonissime pel nutrimento delle bestie, che le mangiano con avidità; anzi hanno ancora il vantaggio di moltiplicare il latte alle vacche.

Tali sono le proprietà delle verze di questa specie assai più stimate nell'Aniou, Poitou, nella Bretagna, nella Maine, ed in alcune altre Provincie vicine: s'obbligano anco in Aniou gli Affittuali ne' loro patti di piantarne tutti gli anni una certa quantità; e di lasciarne un certo numero in piedi, allorch'essi lasciano le loro affittanze. Queste verze formano una specie d'arbutto de' più utili, perchè le loro foglie servono al nutrimento degli uomini, e delle bestie, ed il loro tronco, ch'è incirca della grossezza d'un pugno, divenuto secco, serve a far fuoco: il che fa dire comunemente in questa ultima Provincia che ciascuna di queste verze rende dieci soldi della nostra moneta all'anno.

Succede talvolta negl'Inverni straordinariamente freddi, che una parte di queste verze si gela; e si riguarda un così fatto accidente come una gran perdita: ma questo avviene assai di rado, perchè le verze di questa specie resistono al gelo più delle altre.

Convieni aver riguardo o di chiudere diligentemente



con siepi, o di difendere con fosse il terreno, in cui si planteranno queste verze, affine di garantirle dal bestame, che n'è assai ghiotto. Il N. A. ne ha fatto con questa precauzione diverse piantagioni presso alle case, fabbricate nel mezzo delle pianure incolte, e da esso poste in coltura: e queste piantagioni sono bene riuscite, qualunque il terreno in alcune parti sia il più mediocre.

Afferisce aver egli vicino alla sua Casa in Aniou, nel mezzo d'una tenuta ch'egli fa lavorare da lungo tempo, nella maniera da esso insegnata, nelle sue memorie sopra le terre nuovamente coltivate, due pezzi di terra ben chiusi che servono a questa sorta di piantagione. Egli vi fa piantare alternativamente delle verze giovani ogni anno. Allorchè le fradica dopo ch'esse sono alzate durante il secondo anno nel tempo sopraccennato, fa zappare lo stesso terreno, e vi fa seminare delle fave, o de' piselli. Siccome la raccolta è fatta avanti gli Ognissanti, ciò non impedisce di piantare allora delle nuove verze in questo medesimo terreno, che diventa migliore; giacchè le fave, ed i piselli lo rendono più facile al lavoro. In questa maniera la terra non riposa giammai, e non si stanca punto mercè la cura che si ha d'ingrassarla ogni volta che si mettono delle verze.

„ Queste verze, dice il N. A., mi sono d'una così  
 „ grande utilità, ch'io sono sempre stato sorpreso, che  
 „ non se n'abbia piantato in diversi paesi d'Europa. Io  
 „ credo ch'esse riusciranno quasi dappertutto, e consiglio  
 „ tutti gli agricoltori a farne delle piantagioni. Sicco-  
 „ me non se ne vendono attualmente a Parigi, se ne  
 „ potranno avere da qualcuna di quelle Provincie, di  
 „ cui ho parlato, e per più sicurezza si potrà farle com-  
 „ prare dagli affittuali. Io farò fuor di me pel piacere,  
 „ se questa picciola memoria fondata sulle mie esperienze  
 „ potrà contribuire ad estendere una coltivazione così van-  
 „ taggiosa.

Se



Se io non m'inganno , che nol credo , noi non abbiamo a ricercare dalla Francia la semente di questa specie di cavolo , mentre ne ho io veduti nella Villa di Fanna , Giurisdizione de' Signori Conti Polcenighi , non dico dell' altezza di quelle descritte dal Marchese di Turbilly , a cui devesi prestare intiera fede , ma di tale altezza , e così trascendente le verze nostrali , le quali più s'alzano , che dopo trenta , e più anni dacchè le osservai , mi restano impresse ancora. Ad ogni modo per assicurarmi che non mi tradiva la mia memoria , scrissi al Nobile Signor Abate Gasparo Fabiani , che dimora in Fanna , per avere di ciò una più esatta , e precisa sicura informazione : il quale mi diede la seguente gentilissima risposta in data de' 21. Gennajo dell' anno presente ; da cui rimarrà convinto il ragionevole lettore , che di fatto il nostro cavolo meritava le forti raccomandazioni del lodato Sig. Marchese per la propagazione di così utile pianta. Ecco adunque ciò che mi scrive il Nob. Sig. Abate Fabiani

„ Dovendo io appagare la virtuosa di lei curiosità sopra quanto m'impone informarla ; giudicai mio dovere „ prima di sciogliere la lingua al racconto , aggiungere „ alle cognizioni che da me si posseggono , le più veridiche „ testimonianze , che mi riuscì raccogliere , e da Soggetti applicati all'agricoltura , e da Villici stessi che la esercitano.

„ Il vegetabile pertanto verso cui a) comun beneficio „ rivolte veggio le plausibili di lei mire , non viene qui „ con altra denominazione chiamato se non se di verze „ alte , a distinzione delle altre comuni verze , che per „ basse vengono pur quì qualificate.

„ L'introduzione di tal vegetabile a queste parti la „ considero ab immemorabili , poichè fui di ciò ricercato da un' ottuagenario versatissimo nelle cognizioni „ dell'agricoltura , mi rispose , che se visse anche il di „ lui proavo , non saprebbe ridirmi l' introduzione medesima.

„ Que-



„ Queste si mietono nel declinare della Luna di Mar-  
 „ zo, si ripiantano, o per meglio dire, si rissano pur  
 „ nel cadente della Luna d'Aprile, e dopo un Mese circa  
 „ s'incomincia a goderne del frutto, quale da sì benefica  
 „ pianta con successiva riproduzione di foglie, viene pro-  
 „ digiosamente somministrato fino a S. Martino susseguen-  
 „ te, quando però s'avverta di non toccarla nella sua  
 „ somità, se non al tempo e caso favelleremo; e si vada  
 „ sempre al disotto sfogliando. E, mirabil cosa! quan-  
 „ to più si pellano, usate però le dovute circospe-  
 „ zioni, tanto più il tronco ripululando nuove fo-  
 „ glie s'innalza; il maggior o minore innalzamento  
 „ del quale, come la maggiore o minore di lui gros-  
 „ fezza dipende non tanto dalla natura del vegetabi-  
 „ le, quanto dalla qualità del fondi, e dalla ma-  
 „ no avara o prodiga del benefico agricoltore nel bene-  
 „ dire il fondi stesso coll'asperforio della forca, o come  
 „ vogliam dirlo, del secondo tridente.

„ Quivi, come ne' villaggi circonvicini, e specialmen-  
 „ te presso gliabitanti ne' Colli sono in grand'uso tali ver-  
 „ ze; e la ragione si è, perchè ricercando le basse ver-  
 „ ze aria che giuochi e Sole che domini; il povero non  
 „ può ritrarne da suoi orticelli, che il solo utile delle me-  
 „ desime: Ma qui si vuol avere e l'utile delle ver-  
 „ ze, e si vuole insieme godere il beneficio del vino.  
 „ Infatti veggo tutti questi orti ben forniti di vigne, soste-  
 „ nute però da secchi legni di Castagnaro, all'ombra delle  
 „ quali l'esperienza li documentò riuscire le verze alte.

„ Nelli nostri orti riuscivano d'un'altezza non ordina-  
 „ ria, e per la qualità, e per la coltivazione del fondi,  
 „ e perchè poco o nulla oppresse dall'ombra delle vigne.  
 „ Da' nostri Maggiori se ne faceva grand'uso delle me-  
 „ desime, poichè essendo questo cibo piuttosto di Perso-  
 „ ne idiote, la multiplicità degli operaj che in allora  
 „ conducevano, li obbligava al grande consumo; in pre-  
 „ sente affittati tutti li terreni poco uso ne facciamo.

„ Indagando poi a seconda delle di lei premure sopra



„ la maggior altezza e grossezza delle medesime, rimar-  
 „ cai, che oggidì se ne ritrovano che s'alzano da terra  
 „ fino a piedi quattro oncie una e mezzo, val a dire  
 „ palmi otto oncie una e mezzo, e misurata la mag-  
 „ gior circonferenza del tronco, la rilevai verso terra  
 „ oncie tre e mezzo, ed oncie cinque ed un quarto nel-  
 „ la sua somità, non restando d'avvertirla come li tronchi  
 „ tutti si ravvisano più grossi nella somità che verso terra.

„ Tanto mi riuscì raccogliere rapporto alle alte verze  
 „ in quanto a verze; ma come tal vegetabile fu crea-  
 „ to dalla suprema provvidenza, che vede i bisogni tut-  
 „ ti del Uomo; e siccome a man larga nelle Città e  
 „ luoghi colti provvede per il di lui sostentamento tanto  
 „ pe' giorni in cui è lecito al Cattolico cibarsi di carni,  
 „ come per quelli in cui vengono dalla Chiesa interdette;  
 „ così non perdendo d'occhio li poveri che lungi dalle  
 „ Città e Commercio civile abitar dovevano, l'alta  
 „ sua sapienza sostituì codesto vegetabile, sicchè in  
 „ certo modo somministrasse al povero anche ne' dì  
 „ consecrati al digiuno il necessario opportuno alimento.

„ Incredibile è il beneficio se ne ritrae dall'alto fusto  
 „ di tal pianta dalli ultimi dello Carnovale fino alla SS.  
 „ Pasqua non tanto dalle Persone colte, quanto da po-  
 „ veri rozzi gabani. L'abbondanza delle cimole (sono  
 „ queste picciole foglie tenere, e gentili, che pullulan  
 „ sul lungo fusto) è quasi una manna non dissimile dal-  
 „ la già somministrata al Popolo eletto nel Deserto, sic-  
 „ chè al palato de' nobili abitanti in questi Villaggi,  
 „ riescono del gusto delli Sturioni e Porcellette, alli ci-  
 „ vili e colti del gusto delli Cievoli ed Anguile, e del-  
 „ le Anguelle Sardelle e Sardelloni alli poveri rozzi ga-  
 „ bani. Onde in sì prezioso vegetabile, e la minestra  
 „ nelle verze, ed il pesce nelle cimole, ci viene provi-  
 „ damente somministrato.

„ Riesce meraviglioso il vegetabile stesso anche per al-  
 „ tro riflesso: poichè godute le verze, raccolte le cimo-  
 „ le, e troncato il fusto nella sua metà; al primo pri-

mo



„ mo spuntar della Primavera , eccovi in un nuovo ri-  
„ prodotto una gioconda primizia . Usata attenzione, po-  
„ chi sono li fusti che si perdonò, e per la maggior par-  
„ te imbariscono, e copiose producono e più fresche del-  
„ le prime altre verze novelle, il che è verissimo, men-  
„ tre co' proprj occhi le vidi: e mi viene constantemen-  
„ te asserito, che tali fusti vecchi, usata diligenza, si  
„ mantengono producendo e riproducendo fino agli anni tre.  
„ L' opera che mi accenna dover dare fra poco al  
„ Pubblico è ben degna delle di lei occupazioni: E se  
„ descrivendo le vere metaviglie dell' indicato vegetabile  
„ le riuscirà di promuovere in altre Nazioni il genio d'  
„ introdurlo, non diffido, quando a di lei disegni con-  
„ tribuiscono il clima, le acque e la qualità de fondi,  
„ non sia essa per acquistarsi assieme coll' applauso ben do-  
„ vuto alle di lei fatiche, anche le comuni benedizioni,  
„ che di vero cuore le sospiro. “

Mi sovviene altresì, ed altri ancora tra' nostri sozzj fel-  
ricorderanno forse ancora, che quando si principiò a ra-  
gionare della unione della nostra Società, tra le al-  
tre cose che ho suggerite come degne di esame una fu  
appunto questa specie di verza, facendo menzione di  
tutti que' vantaggi, che dal Marchese vengono accennati.

Mi fu risposto, che queste crescevano a così fatta al-  
tezza, perchè tale era la proprietà di quella terra: ond'io  
abbandonai questo pensiero, perchè non sono in circostanze  
di fare sperienze. Mi lusingo però che vi farà tra voi, o  
Signori, chi vorrà farne qualcuna col metodo suggerito  
dal Sig. Abate Fabiani e dal Sig. Marchese di Turbilly,  
la cui autorità deve animarvi a non differire le prove.

Molti antichi, e moderni Autori hanno suggerito di-  
verse piante succedanee al grano per nutrire gli uomini  
ne tempi di carestia, e vi fu chi pretese di provare,  
che l' uomo possa vivere per qualche tempo di solo alito,  
ed odore, o col bere solamente, o anco senza bere, e  
senza cibo (a). Questi non sono più al mondo, e non

---

(a). Segni. Discorsi intorno la carestia, pag. 134. 142.



possono essere chiamati a render conto delle loro asserzioni ; ad ogni modo io farò menzione d' uno di que' mezzi che ponno esser atti a far sì che un uomo viva per alcune settimane senza perir di fame . Questo mezzo l' abbiamo ne' nostri campi , e ne' nostri orti , ma infino ad ora inosservato , è negletto , anzi abborrito , se avvenga che maneggiando la pianta , che lo produce ci lordi , ed invischi le mani . Dobbiamo questa scoperta a due chiarissimi autori viventi , l' uno Italiano , l' altro Svezese ; questi è il Signor Linneo , quegli il Sig. Manetti. (a)

Il Ciliegio è una pianta assai comune tra noi , e facilmente alligna in ogni sorta di terreno , essendo di facile vegetazione , un buon appoggio per le viti , e dando in pochi anni de' forti rami che recisi servono alle viti stesse anco di sostegno : poco però viene usato , perch' essendo non che i fanciulli , anche gli uomini , e le donne assai ghiotti de' suoi frutti , nel tempo della loro maturità per coglierli , danneggiano molto le viti .

Afferisce dunque il Signor Manetti , che la gomma che getta il Ciliegio ha la stessa virtù che ha la gomma Arabica , di cui il Linneo racconta per testimonianza d' un suo Scolare viaggiatore , che in Egitto più di cento uomini circondati da' nemici , camparono per due intieri mesi senza veruna sorta di cibo col solo metterne in bocca , ed inghiottirne tratto tratto bene sciolta una picciola porzione . Ella ( dice il Signor Manetti ) non ha quella sostanza farinacea , o lattea richiesta ne' vegetabili per alimentare , e nutrire , ma certamente ha una sostanza glutinosa equivalente , e non ha le qualità contrarie , che ritrovansi in tanti prodotti , che sono perciò esclusi da questa classe . Quella del Ciliegio ( continua il Signor Manetti ) fra noi comune , è più comoda , e non deve nell' effetto dall' Arabica essere diversa ; e di grande utile può essere ai Soldati assediati , e ad altri o smarriti , o perseguitati per campagne disabitate , e più ancora per aggiungerla nell' impasto di cose poco sostanziose , o poco glu-

---

(a) A C. 222.



glutinose, come sono le piante, e frutti di cui ho ragionato.

Ma per ritornare, alle Patate che sono state il principale argomento di questo Discorso, lo replicherò ancora : basta che una novità sia utile, perchè incontri le più acerrime contraddizioni . I contadini faranno ritrosia coltivarle, ma si persuaderanno facilmente, quando le avranno assaggiate, e ritroveranno che sono salubri, e grate al loro bestiame, tanto il frutto che le foglie : i questuanti stessi rifiuteranno forse il pane in cui sappiano che che v' entrino le Patate ; ma giacchè siamo accertati che sono nutritive, e sane si può ricevere il suggerimento d' un economo Francese (a) per avvezzare i questuanti del suo Paese a cibarsi di Crauti, da essi chiamati Cavoli salati . Dopo di aver insegnato il modo di prepararli . „ Bisogna ( dic' egli ) poca cosa per intro- „ durre appresso d' un popolo degli usi che tendono manifestamente a suo vantaggio . I Signori di Villa ( b ) fanno delle carità continue . In luogo di „ dar a' poveri della Zuppa, e delle fave dovrebbero far „ loro distribuire di questi Cavoli preparati, che insensibilmente diventerebbero di loro gusto ; e questo passerebbe dagli uni agli altri: anzi può essere che in progresso di tempo giugneste ad isvegliare presso di noi questo cibo la stessa passione ch' hanno per esso gli Alemani.

Se i contadini, ed i questuanti vedranno i Gentiluomini, e le persone civili, e benestanti mangiarne alcuna volta, e servire le loro tavole di qualche piatto condito semplicemente, come si fa in tutti i paesi in cui sono introdotte, vedremo ben presto li Friulani ghiotti di questo cibo quanto ne sono ghiotti gl' Irlandesi.

Non sarà però da stupirsi se incontreranno qualche contraddizione le Patate, mentre patì una lunga persecuzione il *Sorgoturco*, che la Divina Provvidenza ci mandò

(a) *Journal Oeconomique Paris*. 1756. pag. 118.

(b) A questi possono aggiugnersi anco quelli delle Città Provinciali, e li Monasterj di Religiosi, e Religiose che fanno delle giornaliere distribuzioni di Minestra, e pane a' poveri.



dò dalla stessa parte di mondo da cui ci sono venute le Patate; e l'esperienza de' centocinquant' anni incirca, ci ha felicemente convinti, che questo grano ci ha preservati dalla carestia, e da quelle pestilenze che così frequentemente ne' secoli antecedenti spopolarono il Friuli.

Dalle oscure tradizioni che ho raccolte sopra il lungo impedimento frapposto alla coltivazione del *Sorgoturco*, si può argomentare, che il motivo fosse il mal fondato sospetto, che l'introduzione di questo nuovo grano potesse diminuire il consumo, ed avvilire il prezzo del frumento. L'esito ha dimostrata la vanità di questo timore.

Ho già fatto vedere nelle mie Lettere (a) che i prezzi del frumento dopo l'introduzione del *Sorgoturco* si sono sostenuti eguali a prezzi de' secoli antecedenti, a quello in cui fu introdotto il *Sorgoturco*. Ripeterò dunque a informazione di quelli che non hanno lette le mie Lettere sopra l'Agricoltura, Arti, e Commercio, che dal 1449. al 1550., nel qual tempo non era ancora noto all'Europa il *Sorgoturco*, computato un anno per l'altro, il valore del Frumento nel Friuli fu di L. 15 : 8 lo stajo, cioè a dire di L. 17 : 18. giusta la misura di Venezia e dall'anno 1550. al 1649. di L. 30 : 4. lo stajo, che sono secondo la misura di Venezia L. 35 : 2.

Di questo enorme duplicato aumento di prezzo, corso per un intero secolo furono cagione la guerra, la peste, l'epidemia, degli animali bovini, i freddi straordinarij, le inondazioni de' torrenti, le infestazioni de' lupi, e delle locuste, che desolarono, e spopolarono il Friuli: alle quali disgrazie s'unirono i mali politici per le intestine discordie, che furono sempre fatali a tutta la Provincia.

Ad un Secolo così infelice ne succedette uno che può chiamarsi forse il più fortunato che conti il Friuli dopo la distruzione d'Aquileja. L'introduzione del *Sor-*

*gotur-*

(a.) Tomo V. Lettera decimaterza.



*gorturco* ci assicurò contro le carestie, e quella della seta ci portò una nuova ricchezza; ma non potevano conseguirsi gran vantaggi se mancava la popolazione; nè questa sarebbe mai accresciuta se non si accresceva l'Agricoltura, la quale non poteva estendersi s'era vietata la coltura de' Comunali, de' quali così opportunamente il Principe decretò la vendita, con quegli inestimabili vantaggi del Friuli, che ho solo accennati nella mia decima Lettera del Tomo VI.

Nella maggior parte di quelle ampissime campagne, che furono messe in coltura, dopo i primi lavori si seminò il *Sorgoturco*; e queste terre che per tanti secoli erano state in riposo diedero triplicate, ed anche quadruplicate Mesi. Finalmente diventato il *Sorgoturco* il pane de' Contadini, e de' poveri, scemò di molto il consumo del frumento, ma non s'avvilì mai perciò il suo prezzo.

L'anno 1620. è l'epoca in cui comparve vendibile sulla piazza d' Udine il *Sorgoturco*. Non faranno stati subito fissati li prezzi di questo in proporzione degli altri grani; ond'io circoferivo il mio calcolo dall'anno 1650. all'anno 1749. In questo periodo, computando un anno per l'altro, e sempre per rispetto al valor numerario dello Zecchino, ne risulta, che il prezzo del frumento è stato L. 15 : 2, e giusta la misura di Venezia L. 17 : 11. Non v'è adunque ne' prezzi altra differenza dal 1449. al 1550. se non di soldi sette lo staio; ed il prezzo del *Sorgoturco* nel periodo compreso tra il 1650. ed il 1750. è stato di L. 8 : 2, o secondo la misura di Venezia di L. 9 : 8.

Io non voglio trattenermi in ispecolazioni per render ragione di questa costante eguaglianza, che si ritroverà in altri paesi, giacchè io non estendo le mie vedute fuori della mia Patria: dirò bensì, che ad un Paese situato com'è il Friuli, che ha a Mezzogiorno il Mare, a Settentrione Montagne popolate di  
gen-



gente industriosa , che ha facile comunicazione con la sua Città Dominante , la quale è un Emporio , non mancherà mai l'esito delle sue derrate ; onde può coraggiosamente coltivare tutte quelle , che il suo clima , ed il suo suolo può produrre .

Non farà stata senza contrasti l'introduzione del Frumento in Roma . Vissero i Romani per trecento anni senza di questo , cibandosi di faro , da cui prese il nome la farina (a) . Con questa facevano una Poltiglia , e continuarono a vivere qualche tempo senza pane . E' probabile dunque , che il faro contrastasse il luogo al Frumento , come questo lo contrastò al *Sorgoturco* . Il Mondo è abbastanza illuminato , nè farà mai , che il frumento unitamente al *Sorgoturco* facciano guerra alle Patate .

Fu combattuta tra noi anco la seta , ed io ho sentito fino a maledire i bozzoli , perchè pretendesi che impediscano il lavoro delle campagne : cosa falsissima com' ho in una delle mie Lettere provato . La combattono ancora i Coloni che lavorano più di quindici , o venti campi ; la combattono altri , cui pare d' essere pregiudicati ne' suoi incerti proventi . Ma che sarebbe in quest' anno del Friuli , in cui le nebbie , e le gragnuole hanno distrutto i frumenti , ed i vini suoi principali prodotti , se non fosse stato soccorso da una conveniente raccolta di seta , e di *Sorgoturco* ? Come provvederebbe a tanti suoi bisogni di prima , e seconda necessità ? Ora giacchè la Divina Provvidenza ha mandati dalle estremità dell' Asia , e dell' America questi doni , benchè così lungamente dispregiati ; mi lusingo che gli uomini finalmente documentati non vorranno neglegere questo nuovo dono così pregiato , e coltivato dalle Nazioni più ricche , e colte dell' Europa .

I L F I N E .

---

(a) Plinio lib. 18, Cap. 7. 8.







